Алкогольные напитки домашнего приготовления (справочник)

Вячеслав Алексеев

SHOUT
SHARE
IT

- Алексеев Вячеслав

Алексеев Вячеслав
Алкогольные напитки домашнего приготовления (справочник)

СПРАВОЧНИК
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
домашнего приготовления
(по письмам эхоконференции SU.KITCHEN)
Собрал, обработал и дополнил Вячеслав Алексеев
2 издание, дополненное и переработанное

ЧАСТЬ 1. ВОДКА ЧАСТЬ 2. САМОГОН ЧАСТЬ 3. ВИНА ЧАСТЬ 4. НАСТОЙКИ, НАЛИВКИ ЧАСТЬ 5. МЕД ЧАСТЬ 6. СБИТЕНЬ ЧАСТЬ 7. ПУНШ, ГЛИНТВЕЙН, ГРОГ ЧАСТЬ 8. ЛИКЕР ЧАСТЬ 9. КОКТЕЙЛИ ЧАСТЬ 10. КРЮШОНЫ ЧАСТЬ 11. КВАС

ПРЕДИСЛОВИЕ

Хмельные напитки не являются непременным атрибутом любого застолья, и все-таки их употребление весьма распространено на всех континентах земного шара. Хотя на всех континентах, к сожалению, хорошо известен также отвратительный порок пьянства и алкоголизма. Однако большинство людей, выпивая за праздничным столом рюмку коньяка или бокал вина, не подрывают своего здоровья и не причиняют неприятностей другим. Не случайно В.Г.Белинский подчеркивал, что "пьют и едят все люди, но пьянствуют и обжираются только дикари", а старинная пословица гласит: "Не вините вино, вините пьянство". Порядок употребления алкогольных напитков, их сочетаемость с различными блюдами. Прежде всего следует усвоить непреложное правило: не напитки закусывают пищей, а пищу умеренно запивают. Особенно это касается различных вин - их подбирают к блюдам, закускам, десерту, добиваясь гармоничных вкусовых ощущений. Умело подобранные напитки призваны подчеркнуть вкусовые достоинства пищи или подготовить желудок к ее приему.

Для того, чтобы поднять у гостей аппетит, перед едой им предлагают аперитивы. В таком качестве могут быть поданы самые различные напитки: перед обедом - водка, джин, виски, настойки горькие, коньяк, перед ужином крепленые вина, настойки. Однако лучшим аперитивом, по мнению знатоков, является вермут со льдом. Аперитивами могут быть марочные вина, особенно массандровские портвейны, а также сухие вина и бальзамы. Под названием "аперитив" выпускаются специальные

смешанные напитки, хорошо возбуждающие аппетит. Сервируют аперитивы на подносах в соответствующей напиткам посуде. Застолье, как правило, начинается с холодных закусок. К ветчине, копченостям, семге, соленым и маринованым овощам и другим острым закускам подаются крепленые вина (портвейн, мадера, херес), из крепких напитков водка. Нежные, неострые закуски, такие, как салаты, заливная и отварная рыба, крабы и креветки, холодные цыплята, сыры и т.д., хорошо сочетаются по вкусу с белым столовым вином (Алиготе, Рислинг, Фетяска, Цинандали и др.). Печеночный паштет, окорок, мясное ассорти хорошо запивать красным столовым вином (Саперави, Каберне, Мукузани и др.). К первым блюдам напитки не подают, однако после супа, например, перед подачей второго блюда можно предложить марочные вина - херес, мадеру, портвейн. Крепкие портвейны уместны после солянок и жирных супов. Вторые рыбные блюда сопровождаются крепкими белыми винами (мадерой, белым портвейном, хересом и др.) или белыми столовыми сухими винами. Что касается мясных блюд, то следует руководствоваться правилом: к горячим блюдам из темного мяса (говядина, свинина, дичь, утка, гусь) лучше подходят красные вина, а к блюдам из белого мяса (курица, индейка) белые вина. Ко вторым мясным блюдам, приготовленным на гратаре (железной решетке) или вертеле, особенно обладающим повышенной экстрактивностью (мититеи, печень, шашлык, бараний бок, плов, купаты, жареная дичь и т.д.), следует подать красное столовое (сухое) вино или красное крепкое (кагор, красный вермут, красный портвейн, столовое красное и др.). К блюдам из домашней птицы подходит также сухое или полусухое шампанское. На десерт - к фруктам и кондитерским изделиям, мороженому - можно предложить шампанское (полусладкое или сладкое) и десертные вина (мускатные вина, токайские вина, малага, кагор и т.д.). К черному кофе предлагают коньяк или ликер. Коньяк пьют медленно, маленькими глотками, чтобы в полной мере ощутить аромат этого напитка. Ликер также является напитком для знатоков и пьется из самых маленьких рюмочек. Наслаждаться ликером привилегия прежде всего людей некурящих, не употребляющих регулярно алкогольных напитков, имеющих тонкое обоняние и вкус.

Для полного ощущения вкусового букета того или иного напитка важное значение имеет его температура. Водку, белые столовые (сухие) и полусладкие вина слегка охлаждают до 8 - 10 С. Красные столовые вина должны иметь температуру 18 - 20 С. Крепленые вина, ликеры, коньяки хранятся и подаются при комнатной температуре (около 16 - 18 С). Шампанское и другие

игристые вина и газированные вина охлаждают до 6 - 8 С, но не в холодильнике, а в специальном ведерке со льдом. Если для гостей предусмотрены различные вина, то сначала подают легкие и молодые вина, а затем крепкие и сладкие большей выдержки. Если за столом сидят одни женщины, бутылки после наполнения бокалов на столе не оставляют. Вино за столом разливает мужчина, а в компании женщин - хозяйка. Доливать спиртные напитки в рюмки и бокалы, если в них еще есть содержимое, не принято, а пустой бокал наполняют лишь с разрешения гостя. Бутылки откупоривают прямо за столом. Из открытой бутылки хозяин сначала несколько капель наливает себе, затем наполняет бокалы гостей, начиная с женщин и старших по возрасту. Шампанское наливают медленно, сначала до половины бокала, затем на 3/4 его высоты. Если бутылка с крепким напитком - водкой, ликером, коньяком - была начата еще раньше, то перед подачей на стол ее содержимое переливают в графин.

Посуда для употребления алкогольных напитков.

Ассортимент посуды, предназначенной для употребления напитков во время торжественного застолья или в других случаях, очень богат. При всем его разнообразии, однако, современный этикет требует хотя бы элементарных знаний общепринятых норм, в соответствии с которыми для каждого класса напитков используется посуда определенной емкости и формы. Наиболее красивой и торжественной является посуда из хрусталя. В ее отполированных, чистых гранях особенно заметна игра света, а мелодичный нежный звон хрустальных бокалов приятен для слуха. Емкости из хрусталя пользуются устойчивым спросом во всем мире. Особенно хорош хрусталь для торжественных случаев. За праздничным столом хрусталь с успехом заменяют и изделия из богемского стекла - рюмки и бокалы из тонкого прозрачного стекла с ажурным рисунком. Раньше их выпускали только в Германии и Чехословакии. Сегодня выпуск изделий из богемского стекла освоен во многих странах, в том числе и у нас, хотя чешское стекло считается самым лучшим. Богемское стекло очень красиво смотрится на кружевной скатерти. Самые различные емкости для напитков выпускаются из простого стекла, которое может быть бесцветным или цветным - с зеленоватым, золотистым, желтым, розовым оттенком, "под рубин" и т.д. Цветное стекло особенно хорошо сочетается с цветной скатертью (лучше пастельных тонов) и цветными салфетками. Все многообразие посуды для употребления напитков по своему назначению условно подразделяют на несколько видов. Водку, горькие настойки (Беловежская, Зубровка, Зверобой и др.) наливают в узкие рюмки емкостью до 50 г. Это, однако, не

означает, что наливать нужно до краев. Обычно рюмку наполняют на 2/3 емкости. Ликеры, а иногда и коньяк, подают в рюмочках емкостью 25 - 35 г. Правда, что касается коньяка, то его лучше предложить в бокале грушевидной формы на низкой ножке емкостью 125 - 150 г. Однако коньяк в нем должен занимать не более 1/4 - 1/5 объема. Такой бокал хорошо аккумулирует тепло рук, и коньяк (который никогда не пьют залпом), нагреваясь, выделяет аромат, присущий его сложному и тонкому букету. Десертные и крепленые марочные вина пьют из рюмок емкостью 75 г, которые называют мадерными. Кстати, вина, имеющие густой, насыщенный цвет, не наливают в посуду из цветного стекла, поскольку оно не позволяет оценить цвет вина, который является одним из основных критериев его качества. Для белого столового вина используют так называемые рейнвейные рюмки емкостью 100 г. Рейнвейная рюмка может быть цветной - лучше зеленой или слегка желтоватой. Такое вино в цветной рюмке лучше "играет". Красное столовое вино подают в рюмках емкостью 100 - 125 г, называемых лафитными (лафит сорт красного виноградного вина), а если таких рюмок нет, то в узких стаканах из бесцветного стекла, заполненных на 1/3 - 1/2 своего объема. Для шампанского и других шипучих и игристых вин наиболее подходят бокалы удлиненной цилиндрической или конической формы емкостью 125 г. (иногда используются также бокалы в виде вазочки). Минеральную или сельтерскую воду и пиво наливают в фужеры емкостью 200 - 250 г. или прозрачные стаканы из бесцветного стекла. И наконец, традиционным атрибутом стола являются лимонадные стаканы, предназначенные для фруктовой воды, соков, фруктовоягодных морсов и других десертных напитков. Следует усвоить непреложное правило; чем крепче алкогольный напиток, тем меньше емкость, в которую его наливают. Конечно, все виды посуды для напитков одновременно на стол не ставят даже в самых торжественных случаях. Те или иные рюмки и бокалы ставят на стол в зависимости от подаваемых напитков, которые в свою очередь предлагают к определенным блюдам. Коньяк, ликер или бальзам к кофе подается в рюмках, Бутылки на кофейный или чайный стол не ставят за исключением случаев, когда тарой для ликеров или бальзамов являются фирменные фарфоровые или керамические емкости.

Алкогольные напитки следует подавать в ограниченном количестве. Приподнятое, радостное настроение зависит не от числа бутылок за столом, а от остроумия и интеллекта присутствующих, их взаимной совместимости и коммуникабельности.

ЧАСТЬ 1. ВОДКА

ВОДКА - вино хлебное, прошедшее третью степень брожения (1. квасное, 2. сахарное, 3. винное, 4. гнилое) и перегнанное в кубе из этого хлебного затора.

В.Даль

Классическая русская водка - безцветная прозрачная жидкость с содержанием спирта - 40%.

ПОДГОТОВКА СПИРТА

Начинается приготовление водки с подготовки спирта Рояль или другого питьевого спирта (при отсутствии спирта - см. раздел "Самогон"). На литровую бутыль требуется две упаковки карболена (активированный уголь), который должен убрать все посторонние запахи и сивушные масла. В бутыль добавляются таблетки активированного угля примерно по 50 грамм/литр. В течение трех недель бутыль необходимо ежедневно встряхивать, как минимум утром и вечером, но чем чаще - тем лучше. По окончании проводится дегустация: при высыхании капли на чисто вымытом стекле не должно остаться пятен. Если на стекле видны какие-нибудь разводы, процедура с карболеном повторяется заново. Прошедший проверку спирт пробуется на запах и вкус. При посторонних привкусах, можно попробовать исправить оттяжкой из крупного чисто промытого изюма - на литр добавить около 30 грамм и настаивать 12 дней. Если и это не помогло - значит, такому спирту уже ничего не поможет, на водку он не годится, придется его пустить на ликеры, где ароматизаторы отобьют или замаскируют лишнее. Следует помнить, что помимо питьевого (из зерна или картошки) существует и технический этиловый спирт - полученный не брожением, а либо гидролизом органики (преимущественно древесины), либо синтетический - по химической реакции Кучерова из ацетилена. В любом случае применять гидролизный и, тем более, синтетический - для пищевых целей категорически не рекомендуется, поскольку там слишком много побочных примесей - от ядовитого метилового и муравьиного спиртов до всех разновидностей формальдегидов, которые в домашних условиях отделить невозможно. Впрочем, из-за дешевизны именно эти спирты используются для изготовления "паленой" водки.

РЕЦЕПТЫ ВОДОК

ВИШНЕВКА

Насыпать переспелой слегка размытой вишни почти полную бутыль. Залить готовой водкой, настаивать 6 недель. По окончании водку слить и запечатать - она готова к употреблению. А ягоды можно пустить на наливку. Пить через полгода. В принципе такую водку можно получить из любых фруктов.

ВОДКА МАЛОСОЛЬНАЯ

На грядку, где растут огурцы, положить бутыль так, чтобы внутри дальше рос огурец. Для этого завязь надо просто осторожно пропихнуть в горлышко бутылки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить кипящим стандартным огуречным рассолом и настаивать 3 дня, затем рассол полностью слить и залить очищенным крепким самогоном (поскольку цвет напитка будет мутноват - чистую водку использовать нецелесообразно). Настаивать 3 недели. Вкус водки - малосольного огурца.

ВОДКА ОГУРЕЧНАЯ

На грядку, где растут огурцы, положить бутыль так, чтобы внутри дальше рос огурец. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить приготовленной самостоятельно или магазинной водкой. Настоять 3 недели. Привкус у водки будет - свежего огурца.

ЕРОФЕИЧ

В этом рецепте спирт разводят до настаивания, иначе продукт получается слишком горьким. 35 г мяты, 35 г аниса, 35 г очищенных и крупно порезанных зерен от апельсина или мандарина (в классическом рецепте - от померанца, горького апельсина), залить литром заранее приготовленной водки. Поставить на 12 дней к батарее отопления или в другое теплое место. Слить, отфильтровать, тщательно закупорить и охладить.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ СПОТЫКАЧ

Сварить 200 г сахара до его преобразования в желтую карамель, затем слить в широкую посуду, слегка смазанную подсолнечным маслом (чтобы сахар не прилип), остудить и перетереть в пудру. В бутылку насыпать спелую качественную землянику - на 1/2. Сверху присыпать приготовленной пудрой Залить водкой до верху, опечатать и настаивать на солнце 2 месяца, постоянно взбалтывая. Слить, процедить. Можно употреблять.

КАНТАБАС

Бутыль на 1/2 наполнить нераскрывшимися почками смородины, залить водкой до верха. Бутыль накрыть чистым полотном и настаивать 6 недель на солнце. Процедить, отстоять и разлить по бутылкам, бутылки опечатать и убрать в сухое темное место. Вкус заметно улучшается от увеличения сроков хранения.

"КОНЬЯК"

На 3 литра 80% спирта (крепкого самогона):

1 состав

1 ст. ложка сахара и 1 ст. ложка чайной заварки, 3 лавровых листка, 5 горошин черного перца, 3-5 гвоздичек, на кончике ножа

ванилин, несколько лимонных или апельсиновых корок.

2 состав

3 лавровых листка, 6 горошин душистого перца, 6 - горького, 3 ст. ложки сахара, 1/4 ст. ложки ванилина, одну - корицы, 2 - чая, 6 гвоздичек.

3 состав

3 чайных ложки сахара, столько же растворимого кофе по 3 лавровых листка, 5 штук гвоздики, 8 перчинок.

Связать в марлю, опустить в банку. Выстойка - 10 дней, развести до крепости 40%.

МАЛИНОВКА

В бутыль насыпать на три четверти спелой малины. Залить водкой и поставить на 2 суток в тени. Слить спирт, отжать и выбросить малину, насыпать свежей на 1/2 и залить тот же спирт. Настаивать еще 2 суток. Слить, процедить. Развести сахарный сироп, добавить в малиновку по вкусу.

ПЕРЦОВКА

Вырастить в бутыле стручек острого красного перца (см. "Водка огуречная"). Перед заливкой водки - перец необходимо немного подсушить на солнце - 2-3 дня. Перед употреблением - настоять около 3 недель.

ПОЛЫННАЯ

Высушить в тени верхние листья и цветы полевой полыни, добавить в готовую водку на 1/4 от емкости. Настаивать 2 недели.

РАТАФИЯ

сладкая водка для прекрасной половины человечества

Приготовление - на самом разнообразном плодово-фруктово-ягодном сырье: на малине, клубнике или бананах. Но можно применять и другие фрукты-ягоды, технология меняется мало.

Очень спелые ягоды засыпать в банку под винтом и залить спиртом так, чтобы только чуть покрыло. Банка ставится на солнце, которое должно просвечивает эту массу три дня. Затем ароматизированный спирт слить, определяя его объем.

Сироп: на 1 литр ароматизированного спирта берется 200 г воды и 200 г сахара. Вода с сахаром доводится до кипения 2 раза, со снятием накипи. Затем чуть охладить (до 60 градусов) и слить в бутылку с винтовой пробкой. Туда же добавить ароматизированный спирт, завинтить пробку и перемешать содержимое. Поставить бутыль в теплое место минимум на четыре недели. После этого отфильтровать, и охладить.

При работе с бананами необходимо выбирать лишь перезревшие (черные).

СЛИВОВИЦА

Насыпать переспелой, уже морщинистой венгерки почти полную бутыль, залить водкой. Настаивать 6 недель. Водку слить, запечатать. Оставшиеся сливы залить сахарным сиропом. Через 3 недели слить, перемешать с водкой. Процедить, разлить, закорковать. Пить через полгода.

СТАРИННАЯ БЕЛАЯ МОСКОВСКАЯ

40 г имбиря, 40 г корня калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса залить 1 литром спирта и настоять 18 дней. Слить в чистую емкость до отстоя и добавить 1.5 литра холодной воды (лучше - сырой родниковой, но можно кипяченой водопроводной). Если вода будет теплой или водопроводной сразу из под крана, получится мутная водка, которую не исправить никакими ухищрениями.

ЦВЕТНАЯ

Водке можно придать красивий цвет. Чтобы она приобрела:

синий цвет - настаивать на лепестках васильков;

зеленый - на мяте;

красный - на чернике;

фиолетовый - на семенах подсолнечника;

желтый - на шафране.

ЧАСТЬ 2. САМОГОН

Самогоноварение - процес изготовления крепких спиртных напитков в домашних услових. История такова: длительный период - как во время, так и после татаро-монгольского нашествия у Руси (в допетровские времена) практически не осталось территорий, где можно было бы выращивать виноград, да и выходы на поставщиков заморских вин оказались перекрыты. Поэтому виноделие - при отсутствии "нормального" сырья, было вынуждено искать способы изготовления хмельных напитков из "подручных материалов". А открытие процесса перегонки позволило получать достаточно стандартный по вкусовым и прочим качествам алкогольный напиток, невзирая на состав исходных продуктов. Перед европейскими странами такая задача просто не стояла, поэтому Россия получила значительную фору в совершенствовании способов изготовления крепких спиртных напитков. Многовековая отладка технологии позволила получить уникальный национальный продукт - русскую водку практически из любого сырья.

Процесс производства самогона проходит три стадии: приготовление и брожение браги, собственно самогоноварение или перегонка и улучшение вкусовых качеств конечного продукта вкупе с дополнительной очисткой от сивушных масел и неприятных запахов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БРАГИ

В биологическом смысле брага - это питательный бульон для дрожжевых или других бродильных грибков, которые в процессе своей жизнедеятельности перерабатывают природные сахара и крахмал в этиловый спирт. Причем, следует помнить, что спирт, являясь для них "отходами" - губителен и для самих "производителей". Так "дикие" грибки, живущие в симбиозе с растениями типа хмель или виноград - погибают при 5-8%-концентрации этилового спирта в браге, хлебные дрожжи выдерживают до 9-10%, а специально выведенные промышленные (используются на винзаводах) - до 14% (культуту этого типа грибков практически невозможно сохранить в домашних условиях, так как каждые 2 недели его необходимо высеивать на новую брагу, иначе - он просто погибнет). Таким образом, при достижении этих критических значений процесс остановится сам собой, даже если в браге еще осталось много "корма". То есть, готовить брагу с концентрацией сахаров выше 10% - просто не имеет смысла: остатки сахара все равно не будут переработаны в спирт из-за массовой гибели "переработчиков".

При использовании хлебных дрожжей брожение, в зависимости от "сырья" и температуры может занять от 1 до 3 недель. Любопытный факт: если воздух насыщен смолистыми веществами (дом с закваской стоит в сосновом или еловом бору или срублен из свежих сосен), то длительность брожения увеличивается в разы. При расщеплении сахаров в массовых количествах выделяется углекислый газ. Собственно, по его наличию можно определить - идет ли процесс брожения или уже закончился: нужно поднести к горловине емкости с брагой горящую спичку. Если спичка тут же погаснет (углекислота не поддерживает горение) значит закваска еще не готова, если же ярко горит - брожение прекратилось, и концентрация спирта в растворе уже не повысится, сколько бы он еще не простоял. Посуда желательна стеклянная, эмалированная, керамическая или деревянная (предпочитетельней) с узким горлом. Алюминиевые фляги и особенно оцинкованные емкости могут вступать в хим.реакции с побочными продуктами брожения, заметно ухудшая качество сырья. Обязательно ли закрывать емкость с брагой? С одной стороны - углекислота не нужна и желательно, чтобы она вся вышла, с другой - спирт слишком летучее вещество, и значит - тоже будет "утекать" при наличии достаточно широкой горловины. Поэтому первые два-три дня, когда процес будет наиболее бурным, а спирта еще мало - емкость нужно держать открытой, а затем заткнуть матерчатой пробкой или резиновой перчаткой. Кстати, потому деревянная (дубовая) тара и предпочтительнее - при большой площади

соприкосновения углекислота хоть и понемногу, но будет уходить "сквозь" дерево, а вот спирт - не сможет просочиться, не "пролезет". Идеальная "пробка" - водяной затвор: в горловину бродильного чана плотно вставляется газоотводная трубка, второй конец которой опущен в воду. Иногда при слишком бурном брожении брага "убегает", в этом случае можно добавить немного свежего молока или ложку сливочного масла.

В закваску для запаха и приятного цвета перед производством можно бросить корень калгана, красный спелый перец, траву зубровки или сухую мяту летучие вещества успешно пройдут перегонку, вместе со спиртом. Проще всего траву и коренья закладывать в закваску в самом начале, но аромат может получится слабым. Для усиления эффекта лучше разводить закваску водой, которая предварительно была настояна на выбранном ароматизаторе, или сделать отвар нужной травы, кореньев, а уже им разводить закваску. И еще один совет, некоторые ароматизаторы, например - цитрусовые, подавляют процесс брожения. Поэтому концентрат, настоенный на шкурках лимона, апельсина или мандарина лучше вливать в брагу в самом конце брожения - перед перегонкой.

По окончании процесса брожения нужно попробовать брагу на вкус, если горькая - значит была найдена оптимальная пропорция вода/сырье для данного вида бродильных грибков. Если сладкая - увы, первоначально было положено слишком много сахара. Можно добавить воды с дрожжами и продолжить брожение, можно перегнать, а уже отходы (барду) попробовать повторно заквасить свежими дрожами. И в следующий раз в любом случае нужно либо уменьшить количество сахара, либо разводить большим количеством воды. Кстати, барда (то, что осталось после перегонки) - очень питательный корм для свиней, крупного и мелкого рогатого скота.

РЕЦЕПТЫ БРАГИ

ХЛЕБНЫЙ

Рожь, пшеницу, просо, кукурузу, горох проростить. Для этого размочить в теплой воде, расстелить тонким (до 2 см) слоем. Следить чтобы зерно не прокисло.

Проросшее зерно высушить, смолоть на муку (можно крупным помолом - на мясорубке, но лучше - кофемолка). Закипятить воду и в еще кипящую, постоянно помешивая, добавить эту муку. Размешивать до состояния очень жидкого киселя.

Укрыть, дать выстоятся 10-12 часов. Остудить до комнатной температуры. Добавить дрожжи. На 12 ведер закваски - полкило. Бродит 7-10 дней.

При отсутствии дрожжей - добавить литр молодого кваса или полкило сухих шишечек хмеля. При этом процесс брожения увеличится, а выход самогона - уменьшится.

ХЛЕБНЫЙ С КАРТОШКОЙ

Сделать солод, как и в первом рецепте (прорастить зерно, высушить смолоть). Сварить картошку (до состояния пюре). Истолочь с той водой, что осталась при варке. Выложить в емкость. Засыпать сверху солодовой мукой. Опять толочь до ровной киселеобразной констистенцией. Все это должно быть очень горячим. Опять сверху присыпать остаткам муки, оставить на 10 - 12 часов, затем перемешать, перелить в бочку, добавить полкило дрожжей. Бродить 1-2 недели. На бочку воды - два ведра солода, четыре - пять ведер картошки.

ХЛЕБНЫЙ НА ХМЕЛЮ

Пшеницу или рожь прорастить в деревянном корыте, периодически помешивая. Потом отварить картофель, помять его. Надо еще заварить хмель. Потом необходимо приготовить так называемый затер - в брагу, которая осталась от прошлого раза (1,5 - 2 литра) добавить сваренный хмель (3 л). Потом все вместе перемешивается - пшеница или рожь, картошка и затер. Зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку. Поставить в теплое место. Стоит до тех пор, покуда перестанет бродить и шуметь. На одно ведро зерна - 2 ведра вареной картошки. Выход примерно 2 литра хлебного 70% самогона.

МУКА С ПЕЧЕНЫМ ХЛЕБОМ

1 рецепт

Все так же, как в предыдушем рецепте. Вместо картофеля - размоченный в кипятке ржаной или пшеничный хлеб. На два ведра солода - 15 - 20 буханок хлеба.

2 рецепт

Прорастить полведра ржи, пшеницы или ячменя. Истолочь. Размочить в 15 литрах воды, 10 - 12 буханок черного хлеба. Смешать. Добавить 750 г дрожжей и воды до киселеобразной консистенции. Если хлеба мало (8 буханок), сварить чугун картошки. Перемять смешать с зерном и хлебом. Брожение в теплом месте - неделю.

3 рецепт

Пшеницу прорастить, перемолоть на мясорубке, кофемолке (можно истолочь). Добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место. На 10 кг пшеницы 40 литров воды и 0,5 кг дрожжей.

* * *

САХАРНЫЙ

5 кг сахара развести в 40-45 литрах горячей воды, остудить и добавить 200 г дрожжей. Поставить в теплое место. Для запаха

можно добавить ветки смородины, вишни или сухой укроп. Через 6 - 7 дней закваска готова. Выход 5 литров 70-80% спирта. Распространено мнение, что из 1 кг сахара получается литр водки. При использовании парового аппарата - 10 литров хорошей 40% водки получаетсся всего из 7 кг сахара. То есть, не надо делать брагу излишне концентрированной по сахару. Он не "перерабатывается" и остается в барде (отходы перегонки).

ИЗ ВАРЕНЬЯ

3 литра испорченного варенья (стандартная 3-х л банка), развести в 25 литрах кипящей воды (чтобы убить посторонние бактерии), остудить, добавить 200 г дрожжей. Закваску поставить в теплое место на 5 - 15 дней. Выход 3 литра крепкого самогона (или 6 л - слабого). Варенье не обязательно должно быть прокисшим. Иногда банки падают и бьются. Собрать с пола с осколками и заквасить вполне свежее варенье - тоже можно. Не пропадать же добру?

ИЗ ЯБЛОК

1 рецепт

Перетереть, измельчить яблоки, сок выдавить (или соковыжималкой). На 35 литров сока добавить 3 кг сахара и 200 г дрожжей. Если в соке много мякоти - добавить воды (по объему мякоти). Оставить в теплом месте, готово через неделю. Выход 6 - 7 литров самогона. Без дрожжей - тоже забродит, но получится слабоалкогольный сидр. Пить можно, перегонять - бессмысленно.

2 рецепт

Нарезать яблоки дольками, сварить компот (30 кг яблок - 20 л воды, 2 кг сахара и 100 г дрожжей) до "расползания" долек в кашу. Остудить, заквасить дрожжами и оставить в теплом месте на 1-2 недели (до конца брожения).

ИЗ СИРОПА (ЛЮБОГО)

6 литров сиропа развести в 40 литрах воды и добавить 200 г дрожжей. Через неделю готово. Выход 7 литров самогона.

ИЗ СЛИВ

Сливы размять и пусть бродят 2 недели. Воды и дрожжей не добавлять. Выход по 1 литру с 1 ведра. Если добавить сахар, выход будет больше.

ИЗ ГРУШ

В 5 ведер предварительно сваренных и размятых испорченных садовых груш добавить 5 литров воды, 2 кг сахара и 200 г дрожжей. Поставить в теплое место на 1-2 недели. Выход - до 8 литров самогона.

ИЗ ВИНОГРАДА

Сок выдавить на вино, а то, что осталось - на ведро отходов добавить 100 г дрожжей, 5 кг сахара и развести все это в 30

литрах воды. Выстойка - 1 неделя. Выход - 7 литров водки (чачи) - очень светлой.

ГОТОВЫЙ ЗА СУТКИ

На один кг гороха надо 5 кг сахара, 500 г дрожжей и 15 литров теплой воды. Добавить 1 л парного молока. Выстойка - одни сутки. Выход - до 5 л водки.

(второй способ)

5 кг сахара, 25 л кипяченной воды, 500 г дрожжей, 25 средних сырых картофелин, 3 стакана молока, 4 буханки хлеба. Все смешать. Перебраживает за 24 часа.

КОМБИНИРОВАННЫЙ

20 стаканов пшеницы, 3 л воды, 1 кг сахара. Смешать. 5 дней пусть стоит в тепле. Потом добавить 5 кг сахара и 18 литров воды. Бродит 7 - 8 дней. Брага на вкус должна быть горькой. Процедить. Если в оставшийся жмых добавить 4 кг сахара, 10 л теплой воды, выстоять 8 - 10 дней, можно дополнительно получить 6 - 8 л самогона.

ПЕРЕГОНКА

Существует много способов отделения этилового спирта от воды, включая такие экзотические - как вымораживание (практикуется в районах Крайнего Севера при очень низких температурах - -30-40 гр.), но наиболее традиционный - перегонка: за счет разных температур кипения спирта (78 гр.С) и воды (100 гр.С.). Непосредственно перегонный аппарат состоит из бака - герметичной емкости не менее чем на 5-8 литров с отводом для пара (чем больше емкость - тем лучше), конденсатора (его еще называют холодильником) и соеденительных трубок. В качестве бака в бытовых условиях можно использовать катрюлю-скороварку. Она герметична и имеет паровой отвод, на котором висит спускной клапан. Этот клапан необходимо снять и взамен посадить соеденительную трубку с конденсатором. Конденсатор или холодильник представляет собой спиралеобразную трубку (змеевик) из теплопроводного материала (пищевой алюминий, облуженная медь, тонкое термостойкое стекло) заключенную внутрь герметичной емкости с отводами для подачи и слива охлаждающей воды. Идеальный конденсатор - стеклянный лабораторный дистилятор, которым пользуются во всех химических лабораториях для получения дистилированной воды. Но в домашних условиях можно собрать самодельный из "подручных" материалов. Змеевиком послужит металическая трубка (внутренним диаметром 5-8 мм и длиной 1-2 м - в любом магазине, торгующим автозапчастями, можно подобрать похожую), а корпусом холодильника - пустая консервная банка (типа "Глобус" или из под оливкового масла) емкостью 0.8-2.0

литра. От будущего змеевика отрезать концы по 30-40 мм, остальную часть свить плотной спиралью и уложить в консервную банку со снятой крышкой. Соответсвенно, в днище и в крышке прорезаются по два отверстия - в размер трубки. Нижний конец змеевика выводится через отверстие в днище банки, а верхний - через крышку. В оставшиеся два отверстия в нижней и верхней частях корпуса вставляются ранее отрезанные кусочки змеевика. Они будут служить для подачи и слива охлаждающей воды. Когда конструкция собрана - все щели, включая саму крышку, тщательно пропаиваются оловом (жестяная банка уже покрыта пищевым оловом и потому хорошо паяется). А если где-то пайка невозможна (змеевик алюминиевый или стеклянный) - щели можно заделать эпоксидной смолой, в которую добавлен какой-нибудь сухой наполнитель для густоты (например, обычная мука). После пайки и высыхания смолы - желательно проверить конденсатор на течь (через отвод в днище - подать воду из под крана, а из сливного в крышке - спускать в раковину - сочения воды на стыках или по шву припайки крышки банки - быть не должно). Для соеденительных шлангов: бак - конденсатор (верхний отвод змеевика) и конденсатор (нижний отвод змеевика) - бутыль готового продукта лучше использовать полихлорвиниловые трубки (медицинские), ибо резиновые придадут продукту стойкий резиновый запах. А трубки для подачи и слива охлаждающей воды годятся любые, лишь бы плотно насаживались на предназначенные для них водоотводные трубки и не текли. Сам процесс перегонки следует проводить на очень тихом огне. Брага должна не столько кипеть, сколько "парить", ибо при бурном кипении в готовую продукцию будет проходить слишком много воды. Качество получаемого самогона нужно постоянно отслеживать спиртометром, при снижении содержания спирта до 30-40% желательно поменять емкость (собрать слабый самогон отдельно и позже повторно его перегнать), а когда градусность упадет ниже 5-7% - прекратить процес вовсе и залить в бак свежую порцию браги. При отсутствии спиртометра - можно испытывать пробы огнем и на вкус: 80-40% - самогон горит, свыше 10% - ощущается на вкус, а при содержании спирта менее 7% - вкус практически отсутствует (как вода).

ОЧИСТКА

Наихудшее в самогоне - сивушные масла. Проверить их количество просто, надо зажечь продукт в ложке (если не горит - значит слабый, придется его перегонять заново). После выгорания спирта на дне остается маслянистая жидкость. Это и есть вредные сивушные масла. Существует способ очистки с помощью марганцово-кислого калия (марганцовки). Суть заключается в

том, что марганцовка окисляет сивушные масла, те переходят в твердое агрегатное состояние и все вместе выпадает в осадок. Однако, точно расчитать необходимую дозу в домашних условиях весьма проблематично. Значит существует вероятность, что в готовой продукции либо останется некоторое количество растворенной марганцовки (непрореагировавшей), которая не так полезна организму, чтобы ее можно было принимать внутрь, либо тех самых масел, которые удаляем. Для тех, кто рискнет на подобный способ, приводится следующее соотношение - на 1 литр самогона добавляют 1 г сухого порошка марганцовки. После выпадения осадка (помутнение), самогон отстаивают и аккуратно сливают или профильтровывают (можно на бытовых фильтрах для воды типа "Родничок"). Если конечный продукт не бесцветен (желтоват, а еще хуже - розоватый), увы - не вся марганцовка удалена из раствора. Более безопасный способ - с помощью активированного (продается в аптеках) или древесного угля. Суть заключается в том, что у угля очень высокие сорбционные свойства (способность "прилеплять" к себе) по отношению именно к маслам.

Для получения угля необходимо разжечь костер из березовых поленьев без бересты (береста - это деготь). Когда угли еще раскалены, но открытого пламени уже нет - их нужно собрать в железную или керамическую емкость, плотно закрыть (лишить воздуха) и подождать - пока остынут. Холодные угли истолочь (но не слишком мелко) и добавить в самогон из расчета 50 г на литр. В течение 3 недель сосуд необходимо ежедневно встряхивать, а по окончании срока - отфильтровать.

Ароматизирование, то есть улучшение вкусовых качеств - см. Часть 1. Водка.

ЧАСТЬ 3. ВИНА

ВИНО - растительная жидкость, перешедшая третью степень брожения (1. квасное, 2. сахарное, 3. винное, 4. гнилое) и получившая от этого пьяное свойство.

В.Даль.

ПРОМЫШЛЕННЫЕ ВИНА

Исторический экскурс по промышленным винам составлен по заметкам Аркадия Владимировича Фаерштейна, заместителя директора по качеству Одесского коньячного завода.

ВИНО, как живое существо, проходит все основные жизненные этапы: рождение, зрелость, старение и смерть. Сухое в полной мере сохраняет свои вкусовые качества не более трех лет. Портвейн созревает лишь к десяти годам, а лучше всего проявляет себя к пятидесяти. Мускаты хороши через 10-12 лет. А вот чтобы оценить херес, надо подождать лет 50, настоящие же

достоинства можно ощутить, лишь у хереса вековой выдержки.

КАГОР. Это вино было изготовлено в конце 19 века в одноименном местечке Франции по просьбе русского духовенства. Был заключен специальный договор с французскими виноделами, по которому они обязались выпускать очень красное тягучее и сладкое вино. Оно предназначалось для прихожан и напоминало бы кровь Христа, пролитую за грехи человеческие. Сделка оценивалась в приличную по тем временам сумму, а по условиям контракта французы не имели права продавать это вино никому, кроме российской стороны. После революционных событий 1917 г. контракт был расторгнут, и Русская Церковь сполна оплатила все издержки, понесенные французскими виноделами, которые с тех пор больше его не выпускали. Нынешний "Кагор", производимый у нас, лишь отдаленно напоминает настоящий. Ближе всего к оригиналу современный "Узбекистан".

МАДЕРА. Ее родина - португальский остров с тем же названием. По преданию, в один из урожайных годов крестьяне, залив излишки вина в дубовые бочки, погрузили их на суда и поплыли на материк. У самого бедного оказалась самая тихоходная шхуна. В дороге вино в бочках, стоявших на палубе под палящим солнцем, вобрало в себя дубильные вещества и приобрело совершенно другие вкусовые качества. В вине появились тона легкой выдержки, и оно стало более вяжущим и, как говорят виноделы, "приобрело тело". Новый напиток на материке пришелся по вкусу, и крестьянин, распродав все до последней капли, вернулся на остров богатым человеком. На следующий год он уже нанял самый лучший корабль, который намного быстрее доставил его бочки в Лиссабон, однако вино не прошло мадеризации, и его никто не стал покупать. С горя он покончил с собой, прыгнув вниз головой с корабельной мачты. Наиболее догадливые коллеги поняли, в чем секрет нового вина (солнцем рожденного дважды), и с тех пор оно стало известно всему миру. Настоящая мадера должна иметь вкус хлебной корочки и цвет не очень крепкого чая.

ПОРТВЕЙН родом из той же Португалии. По всем правилам он должен дозревать не менее 18 лет. Наш же отечественный в большинстве случаев продают уже через год, максимум три.

ТОКАЙ. Этот десертный напиток получают в Венгрии из двух сортов винограда. Все попытки производить его на винзаводах в Крыму так и не увенчались успехом. Загадка неповторимого вкуса токайского до сих пор остается не раскрытой. В нем присутствуют медовые тона с еле заметным привкусом розы. Специалисты считают, что формированию особых вкусовых качеств

способствуют лишайники, растущие на стенах подвалов, в которых хранятся бочки с вином.

ХЕРЕС. В доведении его до окончательной готовности используется особая плесень в виде пленки. Эту тайну испанские виноделы берегли как зеницу ока до тех пор, пока в страну не приехала делегация из бывшего Союза. Получив на официальном уровне отказ на свою просьбу поделиться секретом успеха, двое наших спецов-виноделов за две бутылки водки выменяли у рабочего завода немножко той плесени, которую он передал им в спичечном коробке. С тех пор в Крыму производят неплохой херес. Вообще-то херес - элитное вино, и не всякому оно по вкусу. Его-пьют и до и во время еды. Он бывает сухой - 9-12° и крепкий - 19°, имеет цвет светлого чая, а по вкусу напоминает нежную ржаную корочку. По всем правилам делать его должен дед, а пить - внук.

ИЗ СУХИХ вин лучшими в мире признаны мозельские (белые) и бордоские (красные). Немецкое вино обладает тонким фруктовым ароматом, оно мягкое, малоокисленное. Французское ценится за свою насыщенную окраску гранатового цвета, за "полноту вина", бархатистость и легкую терпкость.

ХРАНИТЬ ВИНО следует в лежачем положении, чтобы был так называемый гидравлический затвор. В противном случае пробка усыхает, в бутылку попадает воздух, и алкоголь постепенно испаряется. Бутылочная выдержка вина предпочтительнее бочковой. А вот с коньяком все обстоит наоборот, поэтому не рекомендуется затовариваться им впрок. Специалисты считают, что только от интимного соприкосновения коньячного спирта с бочарной клепкой рождается настоящий коньяк. На мировом рынке коньячные бочки ценятся буквально на вес золота. Лучшие делаются во Франции. Через несколько десятилетий, когда верхний слой дерева внутри бочки "вырабатывается", из нее вынимают дно, аккуратно снимают умерший слой толщиной в 1-2 мм, и бочка снова оживает. На Одесском коньячном заводе есть бочки, которым более 100 лет. К сожалению, не удалось сохранить их бесценного содержимого того же возраста. Во время последней войны, когда немецкие войска подходили к городу, все коньячные спирты, в том числе и самые старые, были слиты в канализацию, дабы они не достались врагу. До этих событий продукция одесского завода считалась образцовой. После войны пальма первенства перешла к их коллегам из Армении. А славился армянский трехзвездочный коньяк потому, что в него добавляли до 10% спирта 4-5-летней выдержки. Все коньяки делятся на 3 группы: ординарные, марочные и коллекционные. К первым относятся 3-4-5-звездочные (цифра означает срок

выдержки). Марочные, в свою очередь, тоже делятся на 3 группы: КВ - коньяк, выдержанный не менее 6 лет; КВВК - коньяк высшего качества, выдержанный не менее 8 дет; КС коньяк старый (не менее 10 лет). И, наконец, коллекционные коньяки. После приготовления их дополнительно выдерживают в старых дубовых бочках не менее 5 лет.

РЕЦЕПТЫ ВИН

СЫРЬЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВИН

Для получения вина с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом необходимо, чтобы этими качествами обладало и сырье. Одним из главных факторов, влияющих на качество вина, является сортность плодов и ягод.

АЙВА ЯПОНСКАЯ

Очень ароматные десетные вина можно приготовить из айвы японской. Но она содержит кислот в 4 раза больше, чем айва обыкновенная, поэтому сок айвы японской приходится или сильно разбавлять водой или, что гораздо лучше, добавлять к соку малоароматных яблок.

ВИШНЯ

Прекрасные, густоокрашенные вина получаются из сортов вишни с черными плодами: Владимирская, Шубинка, Ширпотеб. Особенно ароматно вино из сорта Владимирская. Из красноплодных сортов (Любская, Полевка) вина менее окрашены и менее экстрактивны, но с оригинальным специфическим ароматом, легкие, гармоничные. Хорошее вино можно получить и из дикой степной вишни. Из вишни можно готовить как десертные, так и столовые и полусладкие вина. Они отлично осветляются и не требуют выдержки.

ГРУШИ

Грушевый сок из-за низкой кислотности непригоден для приготовления вина, его следует смешивать с более кислым соком, например яблочным.

ГОЛУБИКА

Как самостоятельная культура голубика для виноделия непригодна. Сок перед брожением рекомендуется смешивать с соком черной смородины.

ЗЕМЛЯНИКА

Для приготовления вина надо брать только окрашенные сорта земляники (Комсомолка, Рощинская, Коралка, Рубиновая). Получаются хорошие, нежные вина ликерного типа. Во время хранения они приобретают цвет чая. Для приготовления сухих вин земляника непригодна. Не нужно отбраковывать ягоды, пораженные серой гнилю. Небольшое их число поможет вину быстрее осветлиться, так как они содержат большое число

фермента пектиназы, расщепляющего пектиновые вещества, от которых зависит прозрачность вина. Ягоды, пораженные серой гнилью, можно использовать только спелые. Непригодны для виноделия ягоды, пораженные грибком и уже высохшие, твердые. Лучше всего собирать спелые ягоды в начальной стадии заражения. Вино приготовленное из них будет готово к употреблению только через 1.5 - 2 года. Ягоды земляники пораженные другими грибками (зелеными - пенициллиум глаукум, черными - аспергилус, глаукус и мукор), для виноделия не годятся.

ИРГА

Ягоды ирги имеют кислотность 0.4-1%, поэтому вино из сока одной ирги делать не рекомендуется. Если к нему добавить 20% сока красной или белой смородины, то получится вино с красивым фиолетовым оттенком, приятного терпковатого вкуса. Ягоды ирги следует слегка подвяливать. Это увеличивает их сахаристость и улучшает аромат. Из ирги рекомендуется готовить десертные и столовые купажные вина, употреблять их в год изготовления.

КЛЮКВА

Из-за высокой кислотности сок клюквы приходится сильно разбавллять водой, поэтому вино получается жидковатым. Из клюквы рекомендуется приготовлять десертные вина. Как и для сока, для вина следует собирать подснежную ягоду, так как она содержит больше сахара, меньше кислот и имеет более нежный вкус по сравнению с осенней клюквой. Эта ягода прекрасно хранится в замороженном виде, поэтому готовить из нее вино можно в продолжении всей зимы. Вино из клюквы хорошо осветвляется и готово к употреблению в год изготовления.

КРЫЖОВНИК

Лучшее столовое и десертное вино получается из ягод крыжовника. Столовые вина напоминают виноградные. Для их приготовления рекомендуются сорта селекции М.А.Павловой: Сеянец 2-19, Сеянец 3-29 и промышленные сорта: Английский зеленый и Английский желтый. Для приготовления десертных вин также рекомендуются сорта селекции М.А.Павловой: Золотой огонек, Комсомолец, Колхозный, Мускатный, Любительский, Янтарный, Сеянец 10-33, Сеянец 12-12, а также районированные сорта: Десертный, Черный Негус, Хаутон, Авенариус, Триумф, Английский зеленый, Английский желтый. Десертные вина из этих сортов густые, хорошо окрашены, со своеобразным ароматом.

МАЛИНА

Из красноплодных сортов малины (Усанка, Мальборо,

Новость, Кузьмина, Техас, Калининградская) готовят высококачественные вина ликерного типа. Они отличаются красивым цветом, очень сильным ароматом, хорошо осветляются и готовы к употреблению в год изготовления. Желтые и белые сорта сорта малины для виноделия непригодны. Столовые вина из малины готовить не рекомендуется.

ОБЛЕПИХА

К десертным винам высокого качества относится вино из облепихи. Оно оранжево-желтого цвета, мягкое, экстрактивное, обладающее оригинальным приятным ароматом и хорошим, нежным вкусом.

РЕВЕНЬ

Хотя ревень и относится к листовым овощам, из черешков его листьев можно получить своеобразное по аромату легкое столовое вино с освежающим вкусом. Черешки ревеня собирают в мае, когда они еще мягкие; огрубевшие черешки для виноделия непригодны.

РЯБИНА

Хорошие вина десертного и ликерного типа получаются из рябины. Вино, приготовленное из рябины сорта Бурка, малинового цвета, ароматное, экстрактивное, очень вкусное, горечи в нем совсем не ощущается; из рябины сорта Ликерная - ликерного типа, экстрактивное, черезвычайно вкусное, лишенное горечи; из рябины сорта Гранатная - красивого гранатового цвета, достаточно экстрактивное, но со специфическим ароматом рябины со слабой горечью; из рябины сорта Кубовая - красивого золотистого цвета с гармоничным вкусом, приятным специфическим ароматом и незначительной горечью. Вино из черноплодной рябины густо окрашено, терпковатое, без горечи, напоминает виноградное. Из-за недостаточной кислотности его рекомендуется смешивать с более кислым вином, например из красной, черной смородины или малины (2 части вина из черноплодной рябины, 1 часть вина из красной, черной смородины или малины). Вина из рябины Моравской очень хорошего качества, красивого золотистого цвета, с гармоничным вкусом, без горечи. Специфический вкус рябины отсутствует. Но порода эта неустойчива к сильным морозам, поэтому она может быть рекомендована для выращивания только в южных районах. Вино из дикой рябины янтарного цвета, достаточно экстрактивное, но со специфическим запахом рябины и с очень сильной горечью. Чтобы несколько уменьшить ее, дикую рябину следует собирать после первых морозов (рябину, собранную до заморозков, следует замораживать в морозильной камере холодильника и размораживать при комнатной температуре),

перед прессованием плоды снять с кистей и опустить на 2-3 минуты в подсоленный кипяток, воду слить. Сок из нее в три раза разбавить соком каких-либодругих плодов или ягод. Поскольку в момент приготовления рябинового вина может быть свежим только яблочный сок, то рекомендуется купажировать, т.е. смешивать, готовые вина. Например, 30% вина из дикой рябины и 70% вина из красной или белой смородины или 40% вина из дикой рябины и 60% яблочного вина. Вино из дикой лесной рябины рекомендуется выдерживать до двух лет. Столовые и полусладкие вина из любых сортов рябины готовить не стоит.

СЛИВА

Из слив можно приготовить прекрасные десертные вина, мягкие и гармоничные. Но плоды черезвычайно трудно отдают сок, поэтому их необходимо предварительно обрабатывать. Для виноделия пригодны все сливы типа венгерок. Из белых слив не годятся те, которые обладают малой кислотностью и простым вкусом (типа скороспелки). Вино из слив получается мутное, его следует осветлять. Во время хранения оно улучшает свои качества.

СМОРОДИНА БЕЛАЯ

Очень нежные, с тонким букетом, легкие и гармоничные вина, напоминающие виноградные, можно приготовить из белой смородины сорта Версальская. Если сократить доступ кислорода на всех этапах приготовления вина, то белая смородина развивает специфический вкус с очень тонким грибным тоном. Пригодна для получения всех типов вина. Они готовы к употреблению в год изготовления.

СМОРОДИНА КРАСНАЯ

Из красной смородины получаются очень прозрачные, красивого цвета вина, но без характерного аромата. Поэтому в них рекомендуется добавлять вино из малины, вишни или черной смородины. Красная смородина пригодна для приготовления всех типов вина.

СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ

Из черной смородины (Кент, Голиаф, Память Мичурина, Успех, Огдена) получаются изумительные по своим качествам густо окрашенные ликерные вина. Из нее хороши также десертные, полусладкие и столовые вина, но не всем нравится специфический, очень сильный аромат черной смородины. Для его уменьшения в сок перед брожением рекомендуется добавлять 20-50% сока красной, белой смородины или вишни.

ЧЕРЕШНЯ

Для приготовления вина сок черешни необходимо смешивать с соком более кислой вишни.

ЧЕРНИКА

Черника рекомендуется для приготовления столовых вин. Они напоминают виноградные. В чистом виде из-за низкой кислотности для приготовления вина черника непригодна. Ее используют, например, в смесях с черной смородиной. Черника - очень нежная ягода, поэтому в переработку она должна поступать немедленно после сбора. В противном случае вино легко скисает и приобретает неприятный запах.

ЯБЛОКИ

Лучшие для виноделия яблоки осенних и зимних сортов, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать. Но из яблок, которые созрели на дереве, вина, так же как и соки, получаются более ароматными. Лучшие сорта для виноделия: Антоновка обыкновенная, Пармен зимний золотой, Славянка, Анис. Прекрасное ароматное вино получается из летнего сорта Грушовка московская. Хорошие вина можно получить из ранеток и китаек, но из-за высокой кислотности сок их следует разбавить водой или, что еще лучше смешать с менее кислым соком из яблок. Для приготовления вина можно использовать сок дикорастущих яблок, но он менее вкусен и содержит избыток дубильных веществ и кислот, поэтому его лучше употреблять только в смесях. Можно переработать на вино здоровую падалицу яблок культурных сортов, но предварительно удалив все испорченные места. Вина, приготовленные из летних сортов яблок, недостаточно ароматизированны (за иключением вина из Грушовки московской). Для усиления аромата рекомендуется добавить или Грушовку московскую или айву японскую на 10 кг яблок 200 г айвы японской, заготовленной с предыдущего года в виде компота, так как она поспевает много позднее яблок. Из мороженных зимних яблок можно приготовить вино только в смеси с клюквой или другими кислыми яблоками. Вина из яблок во время хранения теряют свежесть и аромат, поэтому их рекомендуется использовать в год приготовления. Исключение составляют вина из ранеток и китаек, которые из-за излишней терпкости необходимо выдерживать два года. За время выдержки они становятся мягче. Из яблок можно приготовить любой тип вина, но особенно хороши полусладкие и столовые.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИН

Для приготовления вин рекомендуется брать плоды и ягоды лучших сортов. Яблоки - Антоновка, Пепин шафранный и др. Малопригодны яблоки летних и малокислых сортов. Хорошо - черноплодная рябина, лесная рябина, вишни лучше темноокрашенные и более кислых сортов; малина; крыжовник;

черная, красная и белая смородина. Крепость вина зависит от количества сахара - при сбраживании из него получается спирт. Примерно 20 г сахара в 1 литре сока дают прирост спирта на 1 гр. Следовательно для максимально возможной крепости в 11-12 гр. в сырье должно быть не менее 250 г сахара на 1 л. Зная содержание природных сахаров (сахароза, фруктоза и пр.) в плодах и ягодах, можно рассчитать, сколько обычного сахара надо добавить, чтобы выйти на оптимальное содержание алкоголя и нужный тип вина: сухое, полусухое, столовое, сладкое и пр. Вино должно содержать кислоту (примерно 6-7 г на 1 л). Регулировать количество кислоты можно добавлением воды в сок до брожения.

В 1 л сока яблок, ежевики и черники содержится 8 г кислоты, земляники 12 г, шиповника - 19 г, красной смородины -23 г, черной смородины - 26 г, вишни - 18 г, терна - 35 г, крыжовника - 16 г, садовой рябины - 23 г. Зная это можно рассчитать, сколько воды надо добавить на 1 л сока, чтобы получить вино, содержащее 6-7 г кислоты в 1 л. Например, 1 л сока крыжовника содержит 16 г кислоты. 1 л вина должно содержать ее 7 г, а так как часть кислоты при брожении теряется, то принимают при расчете 8 г. Чтобы получить 1 л вина с содержанием кислоты 8 г, берут 0,5 л сока и добавляют к нему 0,5 л воды. Но надо учесть, что в вино затем будет трижды добавляться сахар, разбавленный небольшим количеством воды. Эта вода должна входить в общее количество, и, следовательно, при первом разбавлении сока добавлять ее следует уменьшить. Яблочные соки водой не разбавляют, так как у них при брожении кислотность понижается, а к 1 л сока смородины добавляют 2,7 л воды. Необходимо брать плоды и ягоды здоровые, спелые и лучше всего свежесорванные. Сок и вино нельзя держать на освещенном месте: они должны как можно меньше соприкосаться с воздухом и совсем не соприкасаться с металлами, особенно с цинком. Сок из плодов и ягод выдавливают с помощью мясорубки, все железные части которой должны быть покрыты кислостойким лаком, или же деревянной толкушкой в деревянной миске или корытце. Для сбраживания сок сливают в эмалированную, глиняную или стеклянную посуду. К нему добавляют дрожжи в виде заранее приготовленной закваски. Проще всего брать "дикие" дрожжи, которые обитают на невымытых ягодах. Для приготовления более крепких десертных вин лучше использовать приобретенные в лабораториях культурные дрожжи. Наиболее деятельные "дикие" дрожжи находятся на ягодах винограда. Берут одну ягоду, выдавливают ее в небольшое количество плодового или ягодного сока и через несколько дней получают закваску. Вино готовят и

без дрожжей, но в этом случае качество его будет ниже.

Приготовляют вино и другим способом. Плоды или ягоды размельчают и полученную массу (мезгу) ставят на брожение при температуре 22-24 гр. Затем извлекают из нее сок для приготовления вина. Это даст добавочное количество сока и позволит извлечь из кожицы плодов красящие вещества. Мезгу кладут в бродильный сосуд и добавляют приготовленную заранее закваску. Заполняют сосуд на 2/3 его емкости, так как в начале брожения образуется большое количество углекислых газов и мезга сильно увеличивается в объеме. Брожение начинается через несколько часов. Образующуюся из мезги "шапку" ежедневно 3-4 раза перемешивают. Но и при этом на крях бочки или другого бродильного сосуда остается часть мезги, которую надо смывать теплой водой и чистой тряпкой, иначе, соприкасаясь с кислородом воздуха, она может вызвать образование ненужных кислот. Воздух является главным врагом в это время. Но сосуд нельзя плотно закрывать - он может разорваться. Удобен для сбраживания горшок со специальной крышкой. В глубокую прорезь, куда опускается крышка, наливают воду. Она препятствует проникновению воздуха в сосуд, а образующийся углекислый газ благодаря увеличивающемуся давлению слегка приподнимает крышку и выходит наружу. Мезга бродит 1-2, иногда 3 дня. Затем сок сливают в бутыли, смешивают его в определенной пропорции с водой, добавляют сахар (не более 1/3 всего количества, иначе брожение может вскоре прекратится) и ставят на брожение. Бутыль наполняют только на 2/3 объема - брожение идет довольно бурно, а образующаяся пена поднимается до горлышка. В пробку вделывают специальную предохранительную воронку (бродильный шпунт) или водяной затвор. При брожении температура в бутыли поднимается на 8-10 гр. Перегревание опасно для винных дрожжей, поэтому бутыль следует поставить в прохладное место (погреб), чтобы температура в ней была 18-20 гр, и не выше 25 гр. Через 3-4 дня брожение заметно ослабевает. В это время вносят вторую порцию сахара, также разведенного в воде, а через 7-8 дней - последнюю порцию. Теперь, когда брожение проходит вяло, бутыль вносят в помещение с температурой 20-25 гр., чтобы усилить его. Важно, чтобы при каждом добавлении сахар весь перебродил. Брожение прекращается на 14-21-е сутки. Углекислый газ больше не выделяется, дрожжи опускаются на дно, и вино в верхних слоях начинает светлеть. В это время его отделяют от дрожеей. Вино сливаеют в хорошо вымытую бутыль с помощью сифона и следят, чтобы в нее не попали дрожжи. Посуду заполняют доверху так, чтобы пробка вытеснила часть вина, иначе там останется воздух.

Оставшуюся густую массу с дрожжами можно слить в полотняный мешок и дать стечь вину. Перелитое в бутыли вино ставят в подвал на 3-4 недели для осветления. За это время попавшие при переливании дрожжи осядут на дно. Вино второй раз переливают сифоном в чистую бутыль, а из нее через 3-4 недели разливают в бутылки. При желании сделать сладкое вино к нему добавляют сахарный сироп, приготовленный с возможно меньшим количеством воды (800 г сахара на 200 г воды). Сироп добавляют в вино по вкусу (обычно 40-69 г на 1 л). Затем вино разливают по бутылкам. Добавление сахара может возобновить брожение вина. Чтобы этого не получилось, подслащенное вино пастеризуют. Бутылки наполняют так, чтобы между пробкой и вином осталась воздушная прослойка в 2-2,5 см, пробку привязывают к горлышку шпагатом и прогревают бутылки в воде при температуре 65 гр. в течение 20 минут. Затем пробку развязывают. Пастеризованное вино лучше хранится, и в нем быстрее происходит процесс старения, оно скорее созревает, улучшаются его вкус и букет. Бутылки с вином лучше хранить лежа, чтобы пробка все время оставалась влажной, иначе внутрь может проникнуть воздух. С целью повышения качества вина - его выдерживают. Для различных сортов время выдержки различное. Некоторые вина готовы уже через 8-12 месяцев, а при дальнейшей выдержке начинают терять свои качества, но имеются и такие, которые можно выдерживать от 2 до 10 лет и более, и вкус их только улучшается. Хорошо выдержанное старое плодовое вино очень вкусно. Вина лучше приготовлять из смеси соков. При смешивании улучшаются цвет и аромат. В большинстве вин желательно добавлять в небольшом количестве сок рябины или груши, который содержит много дубильных веществ, благодаря чему вина лучше осветляются и приобретают некоторую терпкость. Однако приготовить вина из смеси соков значительно труднее.

В домашних условиях наиболее доступно приготовление следующих вин:

СТОЛОВОЕ БЕЛОЕ - из соков яблок, крыжовника или белой смородины;

СТОЛОВОЕ РОЗОВОЕ - из смеси различных соков (яблок, крыжовника, белой смородины со слабоокрашенным соком из вишен или соком из красной смородины или малины);

СТОЛОВОЕ КРАСНОЕ - из смеси различных соков с преобладанием темноокрашенных соков (смородины, темноокрашенных вишен);

КРЕПКИЕ - из соков яблок и рябины;

СЛАДКИЕ - из соков вишни, малины, земляники, черной и

красной смородины.

Расчеты приготовления вин приводятся для получения 10 л вина.

СТОЛОВОЕ БЕЛОЕ ВИНО.

Готовят из неокрашенных соков (яблочного, белосмородинового и крыжовникового), желательно с добавлением 10% рябинового сока. Готовое вино приобретает цвет от соломенно-желтого до янтарного, обладает ароматом яблок или ягод и приятной кисловатостью. Рецептура вина приведена в табл.1.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТОЛОВОГО БЕЛОГО ВИНА

Таблица 1

Состав	Норма расхода сока (%)	Требуется сока на 10 л вина (в л)	воды (л)	сахара (кг)
Смесь:				
яблочный	90	7,2	1,3	1,2
рябиновый	10	0,8		
Яблочный	100	9,2	-	1,3
Белосмородиновый	100	3,1	6,0	1,4
Крыжовниковый	100	5,0	4,2	1,3

СТОЛОВОЕ РОЗОВОЕ ВИНО

Готовят из смеси белоокрашенных соков (яблочного, белосмородинового и крыжовикового) с малиновым и рябиновым. Готовое вино должно быть светло-розового цвета с ароматом яблок и малины и приятной освежающей кисловатостью. Рецептура вина приведена в табл.2.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТОЛОВОГО РОЗОВОГО ВИНА

Таблица 2

Состав	Норма расхода сока (%)	Требуется сока на 10 л вина (в л)	воды (л)	сахара (кг)
Яблочный	70	4,9		
Малиновый	20	1,4	2,2	1,2
Рябиновый	10	0,7		
Белосмородиновый	80	4,0	4,0	1,3
Малиновый	20	1,2		
Крыжовниковый	80	4,0	4,3	1,3
Малиновый	20	1,0		

СТОЛОВОЕ КРАСНОЕ ВИНО.

Готовят из темноокрашенных соков или из смеси с неокрашенными соками. Готовое вино должно быть темно-рубиновым с ароматом яблок и вишни или черной смородины, с приятной кисловатостью и крепостью 10 гр. Рецептура вина приведена в табл.3

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТОЛОВОГО КРАСНОГО ВИНА

Таблица 3

Состав	Норма расхода	Требуется сока (%)	Сок сока на 10 л вина (в л)	Вода (л)	Сахар (кг)
Смесь:					
яблочный	60	4,2			
вишневый	30	2,1	2,2	1,3	
рябиновый	10	0,7			
Вишневый	100	5,0	4,2	1,2	
Черносмородиновый	100	3,5	5,5	1,8	
Красносмородиновый	100	4,0	5,0	1,7	

ЯБЛОЧНОЕ КРЕПКОЕ ВИНО.

Готовят из яблочного сока с добавлением небольшого количества рябинового сока для лучшего осветления вина. Обычно лучшее вино получается при следующем соотношении соков: 90% яблочного и 10% рябинового. На 10 л вина расходуют 7 л смеси соков. Для получения сусла берут 6,3 л яблочного сока (лучше осенних или зимних сортов) и 0,7 л рябинового сока с добавлением 2,5 кг сахара и 1,5 л воды. При отсутствии рябинового сока берут один яблочный в количестве 8 л и добавляют 2,1 кг сахара и 0,8 л воды. После тщательного перемешивания соков с водой и растворения сахара сусло разливают в бутыли и ставят на брожение, внеся в них приготовленную закваску. Брожение продолжается 7-10 дней. В результате брожения получается вино крепостью 5-11 гр. Для доведения крепости до 16 гр. вино спиртуют. На 10 л указанного вина берут 0,5 л спирта или 1 л водки высшей очистки. Спирт или водку равномерно распределяют по бутылям, а содержимое тщательно перемешивают веселкой до получения однородной крепости вина в бутыли. После спиртования вино выдерживают в бутылях 5 суток, чтобы спирт соединился с вином полностью. После этого вино фильтруют и разливают в бутылки. Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятного кисло-сладкого вкуса с ароматом свежих яблок.

РЯБИНОВОЕ КРЕПКОЕ ВИНО.

Для получения хорошего рябинового вина (ввиду терпкого и горького вкуса рябины) к рябиновому добавляют 20% яблочного сока, полученного из осенних или зимних сортов яблок. На 10 л вина расходуют 4,5 л сока. Для приготовления сусла берут 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара и 4 л воды. Готовят крепкое рябиновое вино так же как и яблочное. Готовое рябиновое вино приобретает светло-желтый цвет с коричневым оттенком и слегка терпкий вкус с приятной горечью.

СЛАДКОЕ ВИШНЕВОЕ ВИНО

Готовят из вишневого сока совершенно зрелых ягод. Для 10 л сусла берут 7 л вишневого сока, 1,6 л воды и 2,4 кг сахара, причем 2/3 (1,6 кг) вносят в сусло перед брожением, а остальное (0,8 кг) - после брожения и спиртования. Сусло с закваской ставят на брожение в течение 7-10 дней. По окончании вино спиртуют. На 10 л вина расходуется 1 л водки. После спиртования тщательно перемешивают веселкой до получения однородной крепости и выдерживают 5 суток. Фильтруют, добавляют остальную часть сахара и разливают в бутылки. Готовое вишневое вино темно-вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущего вкуса.

СЛАДКОЕ МАЛИНОВОЕ ВИНО

Готовят из малинового сока. Для 10 л вина требуется 6 л сока, 2,4 кг сахара и 2,6 л воды. Вино готовят и спиртуют так же, как и сладкое вишневое вино.

СЛАДКОЕ ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ ВИНО.

Для сусла берут 5 л черносмородинового сока, 2,4 кг сахара и 3,5 л воды. Дальше поступают так же, как и при изготовлении вишевого вина.

СЛАДКОЕ КРАСНОСМОРОДИНОВОЕ ВИНО.

Лучшее вино, не уступающее другим ягодным винам, получают из красной смородины сорта Смородина Варшевича. Для 10 л сусла берут 4 л красносмородинового сока, 2,4 кг сахара и 4,5 л воды. Вино готовят так же, как и вишневое.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ.

Плоды очищают, моют, давят (дробят) деревянным валиком на доске, установленной над кадкой или другим сосудом, чтобы в него стекал сок. Мезгу оставить в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18-20 гр. для брожения. Забродившую мезгу отжимают через холстину. Сок процеживают через марлю и сливают в бутыль или бочку, а выжимки помещают в кадку, залитую водой (50% от количества сока), и оставляют на сутки. Вода извлечет из мезги остатки сахара, кислот, красящих, дубильных и других веществ. Через сутки эту массу снова отжимают, сок смешивают с соком первого отжима. В бутыль с соком добавить предварительно растворенный в небольшом количестве сока - сахар (120-150 г на 1 л сока), а когда разовьется бурное брожение, добавить столько же сахара (120-150 г на 1 л сока). Бутыль или бочку заливают на 3/4 объема, иначе при бурном брожении сок вспенится и часть его вытечет. Бутыли и бочки не следует плотно закупоривать - образующийся углеислый газ может разорвать сосуд. Лучше горловину закрыть ватной или матерчатой пробкой, через которую будет выходить углекислый газ. Вместо пробки можно провести водяной затвор: плотно

вставить в горловину трубку или шланг, щели между шлангом и бочкой залить воском, а второй конец шланга опустить в стоящую рядом банку с водой. Выделяющаяся в процессе брожения углекислота будет по шлангу поступать в банку и поглащаться водой. Для брожения бутыли и бочки с соком ставить в теплое место (18-20 гр.). В течении 10-12 суток протекает бурное брожение, сок пенится, из него выделяется углекислый газ, затем брожение затихает, и в течении 15-20 суток проходит в тихой стадии. За это время сахар выбродит, из сока получается молодое вино. Его осторожно сливают с осадка. Это можно сделать при помощи резиновой трубки. Свежеснятое вино на вкус грубое, терпкое, в нем ощущается спирт. В него нужно добавить сахар 150 г на 1 л. Через месяц, когда растворенный сахар соединится со спиртом и другими состаными частями вина, последнее становится приятным на вкус. Чем дольше вино выдерживают при температуре 6-8 гр., тем лучше будет его вкус.

ВИНО ЗЕМЛЯНИЧНОЕ СЛАДКОЕ

Из-за трудности извлечения сока из ягод, а также недостаточной устойчивости вина при хранении готовят сравнительно редко. Для 10 л сусла берут 8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара и 0,5 л воды. Вино готовят также.

ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ.

Ягоды перебирают, очищают. Замороженые - предварительно оттаивают. Из 4 кг ягод получается 3 л сока, в котором содержится 1,68% кислоты и 3,85% сахаров. Для уменьшения кислотности сок на разбавляют половинным объемом прокипяченной воды и оставляют для брожения, по окончанию вино переливают в бутылки, закупоривают пробками и ставят в прохладное место. Выдержанное в течении года вино приобретает золотистый цвет, становится совершенно прозрачным, обладает легким ароматом ананаса и свежего пчелиного меда. Вкус вина сладковато-кислый, острый, освежающий, приятный.

НЕКТАР

Лепестков чайной розы 400 г, сахар 2 кг, воды 4 л, лимонной кислоты 1 чайная ложка. 3 л воды вскипятить с 1.5 кг сахара и остудить. 1 л воды закипятить отдельно и так же остудить. Лепестки розы перетереть с 0.5 кг сахара и 1 ч.л. лимонной кислоты. Полученную массу переложить в бутыль и залить 1.5 л сиропа. Оставшимся 1 л воды смыть смесь с посуды, в которой претирали лепестки, и вылить в бутыль. Затем содержимое бутыля тщательно взболтать, завязать марлей и поставить в темное место на 10 дней (взбалтывание повторять ежедневно). Через 10 дней слить жидкость через трубку и поставить под водяной затвор на 2-2.5 месяца... Продукт готов! Вино разливают

бутылки и хранят в темном прохладном месте. Получается сладкое десертное вино, с приятным вкусом и запахом, крепостью не более 10%. Цвет - ярко оранжевая, с чуть малиноватым оттенком, прозрачная жидкость.

И еще несколко технических замечаний: - бутоны срывать утром. Они должны быть свежие, только что раскрывшиеся. Цветок который уже простоял день на солнце распустившимся лучше не брать: в нем мало сока. При разливке по бутылкам вино можно отфильтровать. Выдержать 1 год: оно становится настолько лучше молодого, что удовольствие оправдывает долгое ожидание.

ФРУКТОВОЕ

1 часть сливового сока (можно вишневого, но вино получается более густо окрашенное), 1 часть грушевого сока, 2 части яблочного сока (яблоки кислых сортов). На 20 л готовой смеси приготовить 2 кг сахара. Заранее в литровой банке в теплом месте ставим размятые немытые (но не в грязи) сливы с небольшим добавлением сахара. Когда забродит - отжать и добавить в смесь соков. Через день добавить сахар. Сделать водяной затвор. По оканчании активного брожения - слить до осадка. Чем дольше постоит тем лучше. Минимум 3 месяца.

СМОРОДИНА

Размять ведро смородины, добавить 1 кг сахара и убрать в теплое место на 3 суток. После сок отжать и влить такое же количество теплой воды. Вылить в посуду для брожения и добавить еще 1 кг сахара. Сделать водяной затвор. По мере ослабления брожения добавить еще 1 кг сахара и, повторить (еще 1 кг) когда брожение ослабнет второй раз. По оканчании брожения - слить до осадка по бутылям. Убрать в прохладное темное место для дозревания на 0.5-1.0 год.

МАЛИНА

Свежие ягоды малины разминают и укладывают в бутыль, добавляют сахар в виде сиропа и воду в соотношении: на 1,5 кг ягод - 1 кг сахара и 1 л воды. Брожение начинается раньше и протекает полнее при добавлении сахара в два приема (по 1/2 в начале и середине брожения). Готовую смесь оставляют при температуре 16-18 гр., размешивая несколько раз деревянной ложкой. Одну десятую часть сосуда оставляют свободной, чтобы сок не переливался. Через 7-8 дней вино отделяют от плодовой массы и переливают в другую кмкость, в которой брожение продолжается. Это тихое брожение длится 5-6 недель. В этот период бутыль должна быть плотно укупорена пробкой с водяным запором. Через 6 недель вино осветляется и его аккуратно шлангом сифонят в бутылки (без осадка), плотно укупоривают и

выдерживают минимум 2 месяца. Аналогично приготовление вина из клубники, черной смородины, крыжовника, ежевики.

ИЗ ЯГОД ШИПОВНИКА

1 способ

Процент спирта в вине не велик, но оно богато активными веществами и витаминами. 400 г. сушеных ягод или 1 кг. свежих помещают в бутыль и заливают сиропом, приготовленном из 500 г. сахара и 6-7 литров воды и одна чайная ложка лимонной кислоты. Сироп наливают охлажденным, добавляют 5-10 грамм дрожжей. Бутыль ставят в теплое место. Через несколько дней вино приобретает терпкий вкус и готово к употреблению.

2 способ

2 кг уже охваченного морозом шиповника, очищают, моют, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают тепловатым сахарным сиропом, который приготовляют из 5 л воды и 2 кг сахара. Кастрюлю накрывают крышкой, выдерживают до тех пор, пока не станут появляться пузырьки, примерно 20-30 дней. Затем содержимое кастрюли процеживают, разливают в бутылки, которые укупоривают и ставят в подвал или кладовую.

3 способ (крепкое вино)

На 7,5 л охлажденной кипяченой воды добавить 5 стаканов шиповника, 100 г дрожжей, 4 кг сахара. Когда перебродит и отстоится (3 месяца) акуратно слить с помошью шланга.

ИЗ ЯБЛОК

Для приготовления используют сладкие и кислые яблоки. Плоды нарезанные кусочками разминают деревянным молотком или трут на терке. Затем прессуют, сок не разбавляют, добавляют только сахар при соотношении 1 кг сахара на 6 л сока. Далее поступают также, как при приготовлении малинового вина.

ЧАСТЬ 4. НАСТОЙКИ, НАЛИВКИ

Настойки и наливки относятся к креплеными и крепким спиртным напиткам. Поскольку при естественном брожении невозможно достичь необходимой крепости (16-30%), до нужной кондиции их доводят питьевым спиртом или водкой. В наливки - добавляют спирт по окончании брожения, у настоек - фрукты и ягоды изначально настаивают на спирту (без брожения), а уже потом разбавляют водой или сиропом до нужной кондиции.

НАЛИВКИ

Наливки заменяют виноградные вина средней крепости. Их можно приготовить из любых ягод и фруктов, непременно зрелых и чистых, без всякой примеси зелени (листочков или корешков), будут ли ягоды лежалые или смятые, лишь бы без плесени, значения не имеет; яблоки обязательно должны быть кислые (сладкие применять нельзя) и их нужно будет разрезать на

несколько частей так, чтобы могли входить через горлышко бутылки. Водка для наливок должна быть непременно очищенная. Водки вливается столько, чтобы ее было на одну треть больше, чем ягод (на 2/3 бутыли ягод влить водку до горлышка). Бутыль плотно опечатать и поставить на подокник к солнечной стороне (на 2 или на 3 месяца), взбалтывая через трое или четверо суток. Чем более зрелые ягоды и чем их больше, тем меньше требуется времени для настойки. По окончании срока процеживать наливку через плотную ткань, затем разлить в приготовленные бутылки. Если наливка будет мутная, то процедить ее втоично. Приготовленная наливка еще довольно крепка, ее нужно развести водой, чтобы она могла заменить виноградные вина, для этого добавляют 1/4 воды. Осластить наливку или рассиропить ее можно следующим образом, на каждую бутылку наливки (считая вместе и добавленную воду) нужно взять от 100-150 г сахара, и из него приготовить сироп, т.е. к сахару добавить столько воды, чтобы он мог только растаять, и поставить на огонь. Когда сахар растает и вскипит, в этот сироп влить всю наливку и держать на огне, пока она не начнет едва закипать, тотчас снять кастрюлю с огня, перелить наливку в стеклянную посуду и остудить. После чего она совершенно готова к употреблению. Наливку разливают по бутылкам, закупоривают. В таком виде наливка может простоять сколько угодно времени. Самые лучшие наливки - из морошки, черной смородины, вишен, малины, красной смородины, брусники, сливы и рябины (собирать осенью, после первых морозов).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЛИВОК

Наливки из плодов и ягод готовят на сахаре и сахарном сиропе путем брожения. Спирт, получившийся при брожении, и оставшийся несброженный сахар придают наливкам стойкость при хранении. Неправильно ставить наливку на солнце при неплотной укупорке марлей горлышка стеклянной тары, т.к. образовавшийся спирт и сахар частично улетучиваются, а часть спирта вследствие неплотной укупорки и наличия кислороа воздуха сбраживает, образуя уксусную кислоту. Приготовление хорошей наливки возможно как из свежих плодов и ягод, так и из консервированных (кроме промышленных, куда добавлены консерванты). В зимние месяцы для ускорения выбраживания наливок, приготовляемых из консервированных заготовок, брожение производят при температуре 25-27 градусов, помещая бутыль возле отопительной батареи. Наливки готовят обязательно под водяным затвором, т.к. без этого смесь плодов и сахара или сахарного сиропа может сохраняться только в течение первых 2-3 дней, пока не начнет брожение. Горлышко бутылки до

начала брожения завязывают марлей в один слой. Процесс брожения наливок в зависимости от вида сырья и температуры длится от 12 до 55 дней. Лучшая температура воздуха при брожении 22-27 градусов. При более низкой температуре брожение замедляется и может даже прекратиться. Признаками окончания брожения наливок являются прекращение выделения пузырьков газа в стакане с водой водяного затвора и частичное самосветление наливки. По окончании брожения наливку фильтруют через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Разливают наливку в хорошо вымытые и высушенные бутылки, которые укупоривают резиновыми или корковыми пробками без сквозных свищей.

НАЛИВКА ИЗ КЛУБНИКИ.

Свежую зрелую перебранную клубнику кладут в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, ягоды очищают от чашелистиков, высыпают в стеклянный баллон, добавляют сахар, завязывают горлышко баллона марлей и ставят в теплое место на 2-4 дня. Как только появятся признаки брожения, марлю снимают и устанавливают водяной затвор, переносят баллон в теневую часть комнаты и выдерживают под водяным затвором 12-20 дней. По окончании брожения наливку фильтруют через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Затем разливают в подготовленные бутылки и укупоривают их пробками. На 10-литровый баллон берут 7 кг очищенной клубники и 2,5 кг сахара. Чтобы более полно извлечь экстрактивные вещества, в оставшуюся мезгу вливают прокипяченную и охлажденную до 35 градусов воду и выдерживают 2 дня. Затем сливают сок и отжимают мезгу, а полученный сок выливают в баллон, добавляют в него сахар, устанавливают водяной затвор и выдерживают еще 15-20 дней. По окончании брожения полученный сброженный сок фильтруют через марлю и вату, добавляют водку по вкусу, разливают в бутылки и укупоривают пробками. На 10-литровый баллон - 5 л воды и 1,3 кг сахара.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА.

Очищенные от плодоножки спелые вишни моют, удаляют косточки, дают стечь воде ссыпают в стеклянный баллон, добавляют сахарный песок, завязывают горлышко баллона марлей и ставят в теплое место на 2-4 дня для брожения. Выделяющийся из вишни сок должен покрывать плоды, для чего баллон время от времени встряхивают. Как только появяться первые признаки брожения, марлю с баллона снимают, устанавливают водяной затвор и выдерживают до полного прекращения брожения. По окончании брожения (через 30-35

дней) наливку фильтруют через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. В отфильтрованную наливку добавляют водку или спирт, разливают в подготовленные бутылки и укупоривают пробками. На 10-литровый баллон берут 6,5-7 кг вишни и 2,5 кг сахара.

МАЛИНОВАЯ НАЛИВКА.

Свежую зрелую и отсортированную малину кладут в дуршлаг, погружают в ведро с водой, дают воде стечь и очищают от чашелистиков и плодоножек. Если малина заражена личинками малинового жучка, то ее погружают на 7-8 минут в 1-процентный раствор соли. Всплывшие в солевом растворе личинки удаляют, а малину собирают в дуршлаг и снова погружают в ведро с водой, после чего дают воде стечь. Очищенную малину засыпают в стеклянный баллон, добавляют сахар, закрывают горловину марлей и ставят в теплое место на 3-4 дня. Затем заменяют марлю на водяной затвор и выдерживают 12-20 дней (до полного прекращения брожения). Наливку фильтруют через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг, добавляют водку или спирт по вкусу, разливают в бутылки и укупоривют их пробками. На 10-литровый баллон 7 кг малины и 2,5 кг сахара. Из оставшейся мезги можно приготовить сброженный малиновый сок.

НАЛИВКА ИЗ СЛИВ.

Свежие зрелые плоды вымыть, удалить плодоножку, разрезать пополам и вынуть косточку. Половинки поместить в стеклянный баллон, добавить сахар или сахарный сироп, горло баллона завязать марлей. Через 2-4 дня (как только появятся признаки брожения) марлю заменить водяным затвором и выдержать до полного прекращения брожения. Примерно через 20-30 дней наливку отфильтровать через марлю и вату, добавить спирт или водку. Крепленую наливку разлить по бутылкам и укупоривют пробками. На 10-литровый баллон берут 6 кг очищенной сливы, 2,8 кг сахара и 3 стакана воды.

НАСТОЙКА РЯБИНОВАЯ.

Собирают самую спелую рябину, очищают и сушат на досках, чтобы она стала только мягкой, но не сухой и не пригорелой. Подсушенной рябиной на 2/3 засыпают бутыль и заливают водкой. Настойка должна стоять до тех пор, пока не станет темно-янтарного цвета. Тогда ее процеживают, разливают по бутылкам и подслащивают.

НАСТОЙКА СКОРОСПЕЛАЯ.

1 способ

Полный горшок ягод: вишен, черной смородины или малины, залить водкой, обвязать бумагой, которую нужно проколоть в нескольких местах прутком или вилкой. Когда ржаные хлеба

вынуты из печки, поставить в нее этот горшок и оставить его в печи до тех пор, пока ягоды совершенно упреют, что можно увидеть по их совсем бурому цвету и вишни сделаются мягкими, что косточки при малейшем давлении будут отставать, тогда ягоды выложить на решето, дать соку стечь в миску, но ягоды на решете никак не раздавливать, а только осторожно стряхивать решето. Стекший сок подсластить по вкусу от 100-300 г сахара на бутылку. Наливка эта может быть готова за сутки. Ягоды, которые останутся на решете, можно залить водой и перегнать, в таком случае, не нужно уже лить водки.

2 способ

Засыпать в бутылки ягоды: земляники, клубники обыкновенной, морошки, красной или белой малины, каждый сорт ягод отдельно. Бутылки эти переложить соломой и поставить в холодную воду в котел, смотреть, чтобы бутылки были прочные, толстого стекла и хорошо закупорены. Тогда начать кипятить воду в котле в продолжение 1.5 часов. По истечение этого времени отставить котел с огня, дать остыть и тогда уже вынуть бутыли. Сок ягод слить отдельно и положить на каждую бутылку сока от 100-300 г сахара и водки, по вкусу, от 1 до 2 стаканов на бутылку сока . Эта наливка тоже может быть готова за сутки, она необыкновенно ароматична.

3 способ

Чтобы во всякое время можно было приготовить себе домашнюю настойку, надо иметь в запасе рассиропленный спирт. В 12-ти литровую бутыль влить 6 л спирту 80 град крепости. Затем взять 4 л воды, которую вскипятить с 8 кг сахара, и чуть-чуть остывший сироп вылить в спирт и взболтать, закупорить. Когда понадобится настойка, то на каждую бутылку этого рассиропленного спирту брать кипяченой по 1/2 или 3/4 бутылки остывшей устоявшейся воды, смешать ее со спиртом, прибавить любой фруктовой эссенции, дать устояться хотя с полдня.

НАСТОЙКА ЯГОДНАЯ

(клубника, вишня, слива)

Перебранные ягоды насыпать полную бутыль, налить водки пополам со спиртом, наравне с ягодами, Поставить на солнце на 3-4 месяца. Из клубники только на один месяц, а из земляникии только на одни сутки. Слить, разлить по бутылкам, засмолить и без сахара подавать мужчинам. Слив клубничную настойку, сами ягоды надо выжать в деревянном прессе, дать устояться, затем осторожно слить и разлить по бутылкам. В оставшиеся от настойки ягоды: вишни, сливы и смородину насыпать 0.8 1.5 кг сахарного песка, поставить на солнце, пока сахар не растает, слить сок. Опять насыпать сахару, опять слить и так продолжать,

пока ягоды не засохнут. Этим сладким соком можно, по желанию, подсластить первую слитую настойку без сахара или подавать самостоятельно в виде ликера. На высохшие ягоды налить вскипяченной, теплой воды, дать постоять 2 - 3 недели и из этого сока можно готовить желе, пить с водою и т. д.

НАСТОЙКА ЧЕРЕМУХОВАЯ

Собрать самую спелую черемуху, рассыпать ее редко на простыни, дать полежать дня 3, потом переложить на решето или доски, поставить в печь в самый вольный дух, чтобы она никак не запеклась, а только бы провялилась, вынув ее из печи, истолочь, насыпать в бутыль по плечики, полную долить хорошею очищенною водкой, дать настояться 6 недель, затем слить, подсластить, положить на бутыль настойки от 100-300 г сахара, по вкусу. Эта настойка очень вкусна и ее трудно отличить от вишневки с истолченными косточками. Сливая настойку, ягоды можно выжать, а подслащивая вскипятить раза три или четыре.

НАСТОЙКА ДЫННАЯ

Взять зрелую ароматную дыню, но не перезрелую, разрезать ее на маленькие кусочки, наложить ими полную бутыль, смотря по количеству дыни, и залить водкой, чтобы она покрыла фрукты. Настояться 2 недели, потом процедить, подсластить по вкусу, беря от 100 до 300 г сахара на бутылку.

НАСТОЙКА АНАНАСНАЯ

Приготовляется точно так же, как и из дынь, дать постоять не менее 6 недель, слить и поступить, как сказано выше.

НАСТОЙКА БРУСНИЧНАЯ

1 способ

Взять весной от 100 до 200 г сухой полыни и залить 10 л водки, дать настояться. Осенью насыпать самой зрелой брусники 1/3 бутыли, налить полную бутыль настоянной на полыни водки, дать стоять в комнате месяца 2, потом слить и подсластить от 100 до 300 г сахара на бутылку наливки.

2 способ

Приготовляется точно также, как сказано выше, но без полыни и насыпать брусники 1/2 бутыли.

ЛИСТЬЯ РОЗЫ

Ощипать розу в цвету, наполнить ими бутыль, залить водкой, дать отстояться, пока настойка не сделается темно-янтарного цвета, тогда слить, не выжимая листьев, подсластить от 100 до 300 г сахара на бутылку.

РЯБИНОВАЯ

Набрать самой зрелой рябины, испечь ее на досках так, чтобы она была только мягкая, но не сухая, а главное, чтобы никак не пригорела. На 2/3 засыпать бутыль, долить водкой. Настойка

должна стоять пока не сделается темно-янтарного цвета, тогда слить и подсластить, полагая 200 до 400 г сахара на бутылку.

ИЗ СКОРЛУПЫ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Расколоть грецкие орехи, вынуть съедобную мякоть, которые употребить на что другое, скорлупу же и, главное, несъедобные перегородки - всыпать в бутыль, наполняя ее до 2/3, налить полную водкой. Через 2-3 месяца подсластить.

ИЗ МОРОШКИ

Готовить так же, как ягодные. Вкус напоминает старое венгерское вино. Готовую настойку из морошки пропустить сквозь натолченные сухари черного хлеба.

ВИШНЯК НА МЕДУ

Это очень вкусная и здоровая наливка, приготовляется следующим образом: выбрать хороший и плотный бочонок, окованный 4 железными обручами. Вишня должна быть зрелой и чистой, без веточек и листьев. Насыпать вишень так, чтобы пустого места оставалось 1/10 от высоты бочонка. На вишни налить меду из ульев сырого и чистого, без всякой примесей и без воска, лучше светлых цветов, чем темных. Мед нужно лить потихоньку, чтобы он покрыл все вишни и наполнил между ними все пустое пространство, что можно заметить по верхнему ряду вишень: если он начнет покрываться медом, тогда и нужно прекратить наливать. Потом бочонок крепко закупорить, пробку залить смолою, перевязать через пробку прочной веревкой и весь бочонок лучше засмолить, чтобы внешний воздух не имел никакого соприкосновения. Бочонок этот поставить в холодное место или погреб, но не самый лед, или лучше зарыть его в землю, или в песок, в подвал и оставить его так на три месяца, в это время произойдет брожение (ферментация) и, если бочонок не прочен и без железных обручей, то очень часто его разрывает. По истечение 3-х месяцев вишняк будет совершенно готов, тогда откупорить бочонок, перелить вишняк в бутыли, процеживая сквозь холстину, бутылки закупорить крепко и горлышки облить смолою или сургучом, так приготовленный вишняк можно сохранять несколько лет. В бочонок трехведерный вишен взойдет ведра два, а меду - 1 ведро.

МАЛОРОССИЙСКАЯ ВИШНЕВКА

1 способ

Приготовить заранее доски с закрайчиками, взять самые зрелые, очищенные от веточек, вишни, класть их на доски дырочками вверх, чтобы не вытекал из них сок, всунуть эти доски с вишнями в печь, в самый вольный дух, чтобы вишни только свяли и немного поморщились, а никак не высохли, потом остудить и наполнить ими приготовленный бочонок или бутыли,

всыпая ягоды в бутыль, чаще встряхивать, а бочонок укатывать, чтобы больше взошло вишень. Когда бочонок будет совсем полон, налить на ягоды самой лучшей водки, сколько войдет, дать простоять в холодном погребе, только не в леднике, 10 дней, тогда всю жидкость слить в отдельную бутыль, ягоды же налить водкой во второй раз, оставить простоять две недели, слить жидкость, налить ягоды в третий раз водкой, дать простоять 7 недель, тогда все эти три наливки смешать вместе, подсластить по вкусу от 200 до 300 г сахара на бутылку, закупорить, засмолить, держать в погребе.

2 способ

Взять вишен, истолочь их с косточками, всыпать в кубик, прогнать через них простую водку, которую прежде настоять на углях. Эту прогнанную через вишни водку налить на свежие вишни, насыпать ими полную бутыль, но чтобы водка покрывала их пальца на четыре. Готовность настойки узнается по вкусу и густоте, если, налив в рюмку, она пристанет к стеклу, как сироп, значит, готова. Можно тогда слить и подсластить ее от 100 до 300 г сахара на бутылку, но можно и совсем не сластить. Вообще, чем дольше наливка стоит на вишнях, тем она лучше.

ТИГРОВОЕ МОЛОКО

90-110 мл спирта или 300 мл самогона крепостью 60%, 250 г 35% сливок, 150 г сахара, 150 мл воды, ванилин. Сварить сироп из сахара и воды. Охладить и перемешать со сливками. Добавить ванилин. Постоянно перемешивая смесь, влить спирт или водку. Дать отстояться в холодильнике в течение суток.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СБРОЖЕННОГО СОКА

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ МАЛИНЫ.

Отбирают зрелые неповрежденные ягоды, ополаскивают их 3-4 раза чистой водой и дают стечь. Ягоды слегка разминают руками. Полученную мезгу и сок помещают в стеклянный баллон (в 10-литровый баллон укладывают 8 кг мезги). При желании добавляют сахар (100-150 г на 1 кг ягод). Затем горлышко завязывают марлей и ставят в теплое место на 2-3 дня. Образовавшийся в баллоне сок сливают в другой баллон, который немедленно закрывают водяным затвором. Выдерживают сброженный сок под водяным затвором до прекращения выделения пузырьков в стакане с водой, т.е. до окончания брожения. Для осветления сброженного сока баллон выносят в холодное помещение и выдерживают под водяным затвором 30-50 дней, после чего сок осторожно сливают с осадка при помощи сифона. Расфасовывают сок в бутылки, которые укупоривют и хранят в лежачем положении. Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги вливают в баллон с

мезгой столько 30-процентного сахарного сиропа, сколько было вылито сброженного сока, после чего смесь ставят на дображивание. Через 3-4 дня вторично сливают полученный сок и отжимают мезгу. Собранный сок сливают в баллон и ставят на дображивание под водяным затвором. По окончании брожения сок сливают с осадка при помощи сифона, разливают в бутылки и укупоривают пробками.

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ СМОРОДИНЫ.

Ягоды сортируют и очищают, удаляя поврежденные. Ополоснув ягоды 2-3 раза в воде дают ей стечь и затем разминают ягоды в дуршлаге, помещенном над кастрюлей. Полученные после этого мезгу и сок сливают в стеклянный баллон (в 10-литровый баллон помещают до 8 кг ягод) Горловину баллона накрывают марлей и ставят в теплое место на 2-4 дня. Когда мезга всплывет, а сок выделится в нижней части баллона, его сливают в другой баллон, добавляют сахар (100-150 г на 1 л сока) и ставят для дображивания под водяным затвором на 12-20 дней (до полного прекращения брожения), после чего сок сливают с осадка при помощи сифона. Сброженный сок ставят в холодное место на 1,5-2 месяца для того, чтобы выпали винокамеенная кислота и муть. Чистый осветленный сок сливают с осадка при помощи сифона, разливают в баллоны и укупоривают. Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги в баллон добавляют столько 30-процентного сахарного сиропа, сколько было слито сброженного сока. Поставленный для брожения сироп через 3-4 дня сливают в баллон, а мезгу отжимают. Полученный вторично сок ставят на дображивания под водяным затвором на 20-30 дней (до полного окончания брожения). После указанного срока сок сливают при помощи сифона, разливают в бутылки или баллоны и укупоривают. Так приготовляют сброженный сок из черной и красной смородины.

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ ВИШНИ.

Ягоды разминают, укладывают в баллон, заливают 30-процентным сахарным сиропом, устанавливают водяной затвор и выдерживают 20-25 дней, пока не прекратится брожение. Затем сброженный сок фильтруют и разливают в бутылки. Для приготовления 5 л сахарного сиропа берут 1,6 кг сахара.

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ СЛИВ.

Сливы очищают, моют, рзрезают на половинки и удаляют косточки. Половинки ягод помещают в стеклянный баллон и добавляют сахар (150 г на 1 кг слив). Затем баллон закрывают водяным затвором и ставят на 35-45 дней в теплое место для брожения. После того как брожение прекратится, образовавшийся сок осторожно сливают с осадка и разливают в бутылки, которые

укупоривают и ставят на хранение.

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ ЯБЛОК.

Отсортированные яблоки моют, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Полученную яблочную мезгу помещают в стеклянный баллон. В 10-литровый баллон кладут 8 кг мезги и добавляют сахар (100-150 г на 1 кг мезги). Завязав горлышко марлей, баллон ставят в теплое место на 2-4 дня. После того как мезга всплывет, а сок выделится в нижней части баллона, образовавшийся сок сливают, а мезгу отжимают. В полученный сок добавляют сахар (100-150 г на 1 л сока), закрывают водяным затвором и оставляют для дображивания на 15-25 дней. После окончания брожения сок сливают с осадка сифоном, разливают в бутылки и укупоривают.

ЧАСТЬ 5. МЕД

РЕЦЕПТЫ МЕДОВ

МЕДОВУХА

Мед и воду (1:3) варить 3 часа. Пену снимать. Затем долить воды (сколько выкипело) и варить еще 1 час. За 10 минут до конца варки положить туда хмель, завернутый в марлю вместе с камешком (чтобы утонул). После остужения перелить в бутыль и переставить в теплое места для брожения. Об окончании процесса можно судить по прекращению характерного шума (2-3-4 недели). Иногда добавляют дрожжи, чтобы ускорить процесс. Меды делятся на обыкновенные и ставленные. Последние бродят самостоятельно.

МЕДОВУХА ВЕНЧАЛЬНАЯ

Меда 2.8 кг сварить в 15 л родниковой воды. Добавить дрожжи и ячменный солод. Влить в бочку. Брожение идет 2-3 месяца. Затем добавить водную вытяжку пряных растений (корица, инжир, мята), отфильтровать и разлить в бутылки, осмолить. Выдержать в холодном помещении от 6 месяцев до 1 года.

МЕД МЕЖГОРСКИЙ

Тщательно перемешать 20 л питьевой воды с 6 кг меда и 4 яичными белками. Варить на слабом огне около часа. Положить в раствор веточку зеленого розмарина, 1-2 г имбиря, 2-3 г мускатного цвета, 5-6 г корицы, 6 гвоздичек. После осветления меда ингридиенты в процессе кипячения всплывут на поверхность. Напиток охладить до 25-30'С, отфильтровать в бочонок, куда добавить 1/2 стакана пивных дрожжей (30-40 г). Активное брожение идет при 17-20'С в течении 5-6 дней. Бочонок вынести в подвал и выдержать 7 месяцев. Затем напиток разлить в бутылки и хранить на льду или в подвале.

МЕД МОНАСТЫРСКИЙ

1/4 ведра гречишного (или липового) меда и 1/2 ведра воды. Хорошо размешать, кипятить 3 часа. Добавить 80 г хмеля в полотняном мешочке с гранитным грузом. С хмелем проварить еще 1 час. Теплый мед отцедить в емкость до уровня 4/5 его объема. Тихое брожение провести при температуре 18-20'С в течение 3-4 недель. Перед фильтрованием добавить в напиток 10 мл чайной заварки и стакан кипятка, выдержать 6 месяцев, потом разлить по бутылкам.

МЕД ОБЫКНОВЕННЫЙ

5 кг меда, 3 ведра воды, 2/3 стакана шишек хмеля, 1 ст ложка корицы, 1 ч ложка гвоздики, 1/2 ч ложки кардамона, 1 стакан дрожжей. Разведенный водой мед, снимая пену, прокипятить на слабом огне, опустить в него марлевый мешочек с хмелем, снова снять пену, уварить до нужной густоты, слегка остудить, удалить хмель и перелить в другую посуду или бочонок. Опустить в мешочек пряности, еще слегка теплый заправить дрожжами, дать перебродить 1 день, укупоритьи поставить в холодный сухой погреб на вторичную выдержку. Чем больше мед будет выдержан, тем он вкуснее и крепче.

ЧАСТЬ 6. СБИТЕНЬ

Сбитень - популярнейший в прежние времена горячий напиток, в основе которого - мед и пряности. Появился на Руси ок. 1000 лет назад. В 1128 году великий кн. Всеволод, пируя с боярами, приказал выставить для народа по улицам вина, меда, сбитня, овощей и всякого кушанья. Готовили две разновидности сбитня: с вином и без вина. Уличные торговцы продавали сбитень обычно без вина - вопреки распространенному сейчас мнению, русский народ в будни вел в большинстве своем трезвый образ жизни. Безалкогольный сбитень до конца 19 в. заменял русскому народу чай и кофе (думаю, что в жестокой конкуренции с квасом). Готовили и разносили сбитень в посуде типа самовара. Считается, что своим появлением самовар обязан именно сбитню. (По кн.: В.М. Ковалев, Н.П. Могильный "Русская кухня: тродиции и обычаи", М., 1992). В рецептах сбитня часто используются патока и хмель.

РЕЦЕПТЫ СБИТНЕЙ

ОБЫКНОВЕННЫЙ

1.5 л полпива или воды, 1.5 л меда, 2 ст ложки уксуса, 1/2 ст ложки имбиря, 1/2 ст ложки перца, 1/2 ч ложки калгана, 1/2 стакана водки. Прокипятить полпиво - слабое пиво, вторично приготовленное на оставшемся солоде, или воду, добавить мед, уксус, имбирь, перец, калган, кипятить на слабом огне до 1 часа, вмешать водку и подать горячим. Для большей остроты в кипящий сбитень можно опустить на 1 минуту стручок красного

жгучего перца.

ДУШЕПАРКА

4 стакана крепкого пива, 2 стакана меда или сахара, 2 стакана клюквы, 1 стакан вина, 2/3 ст ложки молотого перца, 2/3 ст ложки имбиря. Предшественница сбитня. Вмешать в пиво мед или сахар, клюкву, толченые пряности, варить 10-15 минут, клюкву вынуть, протереть, отжать, сок соединить снова с душепаркой, процедить, добавить вино и вскипятить.

СУЗДАЛЬСКИЙ

В 1 литре воды растворить по 150 г. сахара и меда, добавить пряности (гвоздику, корицу, кардамон, имбирь - по вкусу). Кипятить 10-15 минут, снимая пену. Дать настояться минут 30, процедить, подогреть и пить горячим.

БЫСТРЫЙ

В кастрюлю залить 4 стакана воды, поставить на огонь и довести до кипения. Добавит полстакана сахара, 5 столовых ложек меда и различные пряности (гвоздику, корицу, лавровый лист-1 шт., кардамон-2-3 шт.), прокипятить 10-15 минут. Процедить. Подать в кувшине горячим.

ПРОСТОЙ

1кг белой патоки, 200гр меда, 2гр корицы, 5 бутонов гвоздики, 2 чайные ложки молотого имбиря, 10 горошин черного перца, 5 столовых ложек сухой мяты, 6 - 8 капсул кардамона, 3 звездочки бадьяна, 5 - 6 литров кипятка. Приготовление: распустить в кипятке патоку, мед или сахар и прокипятить 15 минут. Всыпать пряности и кипятить еще 10 минут. Пить горячим как чай.

ЧАСТЬ 7. ПУНШИ, ГЛИНВЕИНЫ, ГРОГИ.

Пунш - общепризнанный согревающий напиток, обладающий приятным вкусом. Его принято подавать на различных празднествах в холодное время года: во время встречи масленницы и Нового года, на маскарадах, балах. Название напитка происходит, по-видимому, от индийского слова панч (пять). Раньше пунш принято было готовить из пяти компонентов: вино, ром, сахар, вода или чай и пряности - корица или гвоздика. Крепким пряным вкусом и душистым ароматом напиток обязан прежде всего этим ароматическим веществам. В большинстве случаев пунши пьют в горячем виде, хотя их вкусовые качества не ухудшаются и после охлаждения. Некоторые из этих напитков известны под названием шведских, которые пьют только охлажденными. Пунши не возбуждают аппетита, поэтому их не принято подавать к закуске. Во время масленницы горячий пунш можно подавать к оладьям и блинам. Приготовить пунш не очень сложно, однако при этом требуется соблюдать некоторые

правила. Прежде всего не следует выливать горячую воду непосредственно на ром или коньяк, так как при этом из них улетучиваются эфирные и ароматические вещества. Сначала растворяют сахар в горячей воде (но не кипящей) и только потом добавляют ром или коньяк. Приготовленный пунш подогревают до 60-70 градусов. Разновидностями пунша являются глинтвейн и грог. Глинтвейн всегда приготавливается с вином, преимущественно красным. Грог готовят с ромом, коньяком или водкой и подают всегда горячим. Для грога выполняется соотношение одной части какого-либо спиртного напитка к четырем частям воды. Пунши, глинтвейны и гроги удобнее всего готовить сразу по нескольку порций (поскольку их приготовление связано с подогреванием). Подогревать следует в фарфоровых чашках или эмалированной посуде. В скандинавских странах сложился обычай, по которому грог или глинтвейн приготовляет сам гость, определяет соотношение смешиваемых компонентов по своему вкусу. Ему подают на подносе металлическую кружку с горячей водой, необходимое количество спиртных напитков, сахар, по желанию кружок лимона и чашку с чайной ложкой. Горячие пунши, гроги и глинтвейны обычно подают в фарфоровых, глиняных или стеклянных чашках. Горячие напитки следует ставить на подставки или блюдца. Чайные ложки и, по желанию гостя, соломинки подают к любому из этих напитков. К холодным напиткам всегда подают соломинку.

ВАННЫЙ

Столовое красное вино 1.5 л, сахарный сироп 150 мл, кружок лимона, 8-10 кружков апельсина, корица, гвоздика. В фарфоровую чашку вылить сахарный сироп, положить корицу, гвоздику и кусочек лимона, нагреть до кипения и кипятить 3-5 минут. Затем добавить вино и подогреть до 70 градусов, разлить напиток в небольшие чашки и положить кружок апельсина.

ВЕЧЕРНИЙ

На 12-14 персон:

Коньяк 0.5 л, водка 0.5 л, крепкое пиво 0.5 л, горячая вода 1 л, сахарный сироп 100 мл, сок и цедра одного лимона. Смешать вместе лимонный сок, сахарный сироп, воду и довести до кипения. В другой посуде подогреть пиво. Затем все смешать в фарфоровой чаше, добавить водку, коньяк и мелко нарезанную цедру, слегка перемешать, разлить в чашки.

ВИШНЕВЫЙ

Ром 0.5 л, вишневая настойка 250 мл, коньяк 250 мл, столовая ложка тертого имбиря, сахарный сироп 100 мл, сок шести лимонов, тертый мускатный орех, 1 л горячей воды. В подогретую фарфоровую чашку вылить лимонный сок, сахарный

сироп, высыпать тертый имбирь. Хорошо перемешать, добавить ром, коньяк, настойку, горячую воду и подогреть. Разлить в небольшие фарфоровые чашки и посыпать тертым мускатным орехом.

ГВОЗДИКА

Красный портвейн 1.5 л, сахарный сироп 100 мл, апельсиновая настойка 100 мл, апельсины 2 шт., 12 гвоздик, тертый мускатный орех. Воткнуть гвоздики в апельсины и печь в духовке до тех пор, пока корка апельсинов не станет коричневой. Нарезать апельсины на дольки, положить в фарфоровую чашку и вылить в нее сахарный сироп, настойку и портвейн. Прокипятить смесь в течение 15 минут, затем разлить пунш в чашки и посыпать тертым мускатным орехом.

ДНЕВНОЙ.

На 14 персон:

Апельсиновая настойка 0.5 л, сахарный сироп 100 мл, настой чая 250 мл, молоко 1 л, цедра двух лимонов, тертый мускатный орех. Смешать сахарный сироп, молоко, чайный настой и лимонную цедру и кипятить в течение 10 минут. Затем добавить настойку, разлить в небольшие чашки и посыпать тертым орехом.

ЖЖЕНКА.

На 16 персон:

Ром 0.5 л, горячая вода 250 мл, сидр 1 л, 8-10 кусочков сахара, сливочное масло 50 г, корица. Подержать кусочки сахара на огне, пока они не приобретут коричневый цвет, затем положить их в кипящую воду и добавить сидр. Смесь снова довести до кипения, прибавить ром и масло, после чего разлить пунш в небольшие чашки и посыпать корицей.

ИВАН-ДА-МАРЬЯ.

Ром 250 мл, коньяк 0.5 л, сахарный сироп 100 мл, горячая вода или молоко 0.5 л, яйца 6 шт., тертый мускатный орех. Отделить желтки от белков, взбить их по отдельности до пенообразного состояния и смешать. Затем при помешивании добавить сахарный сироп, ром, коньяк, горячую воду или молоко. Разлить напиток в небольшие чашки и посыпать тертым мускатным орехом.

КОНЬЯЧНЫЙ

10-12 персон

Коньяк 500 мл, сок двух лимонов, горячая вода 250 мл сахарный сироп 100 мл, два кружка лимона, корица, мускатный орех, гвоздика. В кипящую воду положить кружок лимона, специи, влить сахарный сироп и кипятить 10 минут. Затем кипящую жидкость перелить через ситечко, добавить коньяк, лимонный сок, перемешать и разлить в чашки.

КРАСНОЕ ВИНО.

Красное вино 1.5 л, коньяк 250 мл, один лимон, сахар 100 г, газированная или минеральная вода 1 л. В горячей воде развести сахар, добавить красное вино и мелко нарезанный лимон. Смесь подогреть и процедить через ситечко. Перед подачей в чашки добавить коньяк. Коньяк может быть заменен ромом.

ЛИМОННЫЙ.

На 8-10 персон:

Водка 0.5 л, горячая вода 0.5 л, сахарный сироп 100 мл, лимонный сок 100 мл, цедра одного лимона, 12 гвоздик, корица. Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу, прибавить перец, корицу и гвоздику. При перемешивании добавить водку, горячую воду, подогреть, процедить и разлить в чашки.

МОЛОЧНО-РОЗОВЫЙ.

Ром 250 мл, молоко 2 л, коньяк 250 мл, сахар 250 г, тертый мускатный орех. В горячем молоке растворить сахар, добавить ром, коньяк и подогреть (но не кипятить). Готовый пунш разлить в чашки и посыпать тертым мускатным орехом. Этот напиток можно подавать и в охлажденном виде.

МЯТНЫЙ.

На 14-16 персон:

Красное столовое вино 0.75 мл, горячая вода 0.5 л, сахарный сироп 100 мл, сок и цедра одного лимона, 5 веточек мяты, корица, 8 гвоздик. Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу, положить мяту и мелко нарезанную лимонную цедру. Помешивая, добавить специи и красное вино, затем горячую воду и подогреть. Разлить в небольшие чашки.

НОВОГОДНИЙ.

Ром 0.5 л, коньяк 0.5 л, сахарный сироп 100 мл, лимонад 1 л, 6 апельсинов, 60 гвоздик, корица, тертый мускатный орех. Воткнуть в каждый апельсин по 6 гвоздик и печь в духовке до тех пор, пока корка не станет коричневой. Положить испеченные апельсины в подогретую фарфоровую чашу, добавить ром, коньяк и сахарный сироп, довести до кипения, затем прибавить лимонад и снять с огня. В напиток добавить небольшое количество корицы, мускатного ореха и разлить в чашки. Пунш будет вкуснее, если лимонад заменить сиропом.

ОХОТНИЧИЙ.

На 10 - 12 персон:

Ром 400 мл, красное вино 750 мл, крепкий настой чая 1.5 л, лимон 2 шт., сахар 400 г. Растворить в чайном настое сахар, добавить сок выжатых лимонов и мелко нарезанную цедру, вино

и разогреть. Перед подачей профильтровать через ситечко, разлить в чашки и добавить ром. Этот пунш можно пить охлажденным. В этом случае пунш наливают в бокал и подают соломинку.

ПИВНОЙ.

На 4 персоны:

Темное пиво 1 л, сахарный сироп 50 мл, 4 свежих яйца, мускатный орех. Отделить белки от желтков, взбить белки двух яиц до пенообразного состояния, прибавить сахарный сироп и тертый мускатный орех. Не прекращая взбивать, добавить 4 желтка. В фарфоровую чашку вылить пиво, подогреть до 70 градусов и прибавить взбитые яйца, непрерывно помешивая. Как только образуется пена, снять напиток с огня и разлить в чашки.

ПИРАТСКИЙ ПУНШ

на 10-12 персон

Ром 500 мл, красное вино 750 мл, белое сухое вино 75 мл, крепкий чайный настой 500 мл, сахар 300 г, лимон 2 шт. Налить в чайный настой красное и белое вино, лимонный сок, мелко нарезанную цедру одного лимона, сахар и подогреть до полного растворения сахара. Перед подачей лимонную цедру удалить и добавить в чашки ром.

ПУНШ-КРЮШОН

2 бутылки красного вина, 200 рафинада, ром или коньяк 250 гр, пряности. Вино подогреть, не доводя до кипения, в эмалированной посуде, покрыть сверху металлическим ситом, на него положить рафинад (кусочками то есть). Взять ром или коньяк и очень понемногу поливать сахар, пока он, растворившись, не стечет весь в вино. В более слабом варианте так же поливать персиковым или абрикосовым соком. В более праздничном - чисто пуншевом - варианте красивую керамическую или стеклянную (жаропрочную!) посуду с горячим вином (которое в этом случае разогревали с пряностями - мускатный орех на кончике ножа, столько же корицы (или кусочек палочки), 1 шт. гвоздики, и процедить перед подачей на стол. Прикрыть сверху металлической решеткой, на нее положить сахар, на сахар вылить сказанное количество рому или коньяка, и поджечь, погасивши в комнате свет. Как все стечет - разливать.

СЕВЕРНЫЙ

Коньяк 250 мл, ром 0.5 л, горячая вода 0.5 л, сахарный сироп 50 мл, яйца 4 шт., тертый мускатный орех. Отделить белки от желтков, взбить их по отдельности, затем смешать, добавить сахарный сироп и вылить взбитую смесь в подогретую фарфоровую чашу, добавить ром, коньяк, посыпать тертым орехом и влить, помешивая, горячую воду. Разлить в небольшие

чашки.

ЧАЙНЫЙ.

На 12-14 персон:

Горячий чайный настой 2 л, ром 0.5 л, коньяк 250 мл, сахарный сироп 250 мл, один лимон и два апельсина, нарезанные на дольки. Вылить горячий чай в подогретую фарфоровую чашу, добавить ром, коньяк и сахарный сироп, хорошо перемешать, разлить в чашки и гарнировать фруктами.

ЯИЧНЫЙ.

На 8-10 персон:

Коньяк 250 мл, красное столовое вино 750 мл, чайный настой 1 л, один лимон, сахарная пудра 300 г, 6 яичных желтков, гвоздика 2-3 шт., щепотка молотой корицы. Положить в чайный настой гвоздику, корицу и нарезанную лимонную цедру, дать настояться в течение 1-1.5 часа и процедить. Взбить желтки с сахарной пудрой, в приготовленный настой добавить красное вино, коньяк и сок лимона, слегка подогреть и при непрерывном помешивании влить взбитые желтки с сахаром. Этот напиток нельзя готовить в алюминиевой посуде во избежание окисления ее и порчи пунша.

ПУНШИ ОХЛАЖДЕННЫЕ (ШВЕДСКИЕ)

ВАНИЛЬНЫЙ

Сок лимона 30 мл, сахарный сироп 50 мл, ликер ванильный 60 мл, нарзан или газированная вода 50 мл, фрукты 30 г, лед. Все жидкие компоненты, кроме газированной воды, смешивают в стакане со льдом, выливают через ситечко в широкий стакан добавляют газированную воду или нарзан и кладут фрукты.

ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

Сок лимона 30 мл, сахарный сироп 30 мл, сухое белое вино 60 мл, нарзан или газированная вода 50 мл, фрукты 30 г. кружок лимона, лед. Приготовить и подать как "Ванильный".

КОНЬЯК С ЛИМОНОМ

Лимонный сок 30 мл, сахарный сироп 40 мл, коньяк 70 мл, нарзан или газированная вода 50 мл, фрукты 30 г, кружок лимона, лед. Приготовить как "Ванильный".

РОЗА

Лимонный сок 30 мл, сахарный сироп 40 мл, ликер "Розовый" 70 мл, нарзан или газированная вода 50 мл, лед, лепестки розы. Приготовить как "Ванильный".

ГЛИНТВЕЙНЫ

ГЛИНТВЕЙН - 1

2 бутылки красного десертного вина, 3 апельсина, 200 г сахара, 6 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы. Положите в вино сахар, пряности, кружочки апельсина без кожуры и зернышек и

подогрейте где-то до 70С. Процедите и подавайте горячим.

ГЛИНТВЕЙН - 2

Красное вино 3/4 л, стакан воды, сахар 150 гр, гвоздика 2, корица, лимон. В стакане воды вскипятить, в эмалированной или стеклянной посуде, при помешивании на несильном огне: сахар, гвоздику, корицу, как вскипит - влить красное вино, как только покажется, что начинает закипать, снять с огня, кинуть нарезанный тонкими дольками лимон, закрыть крышкой на 5 минут и разливать через ситечко по стаканам или керамическим кружкам. Некоторые кидают еще горошину душистого перца, мускатный орех на кончике ножа, даже ваниль.

ГЛИНТВЕЙН - 3

1 стакан воды, сахар 300 гр, апельсин (или пару мандаринов), пряности, вино красное 0.5 л, спирт 0.5 стакана. Стакан воды, 300 г сахара, целый апельсин (или пару мандаринов) порубить вместе со шкурой. Корица, гвоздика, чёрный перец, мускатный орех, кардамон, лучик бадьяна, пакетик ванильного сахара, щепоть киимона, немного мелиссы уложить в кастрюлю. Закипятить. Влить полтора литра красного вина, желательно болгарской Фетяски или Алжирское. Но можно и грузинские вина. Всё на сильном огне. Как только начнёт закипать, с огня снять, перед употреблением, приоткрыть крышку и быстро влить 1/2 стакана спирта, крышку закрыть. Через 1 минуту, глинтвейн разлить по чашам.

ГОРЯЧЕЕ ВИНО С ЖЕЛТКАМИ

2 бутылки белого десертного вина, 8 желтков, 200 г сахара, 1 лимон, ванилин. Желтки растереть с сахаром и ванилином до образования пышной массы. Помешивая, медленно влить горячее вино. Наполнив вином керамические чашки, положить сверху половинки кружочков лимона и сразу на стол.

ДОРОЖНЫЙ.

На 5-6 персон:

Красное столовое вино 0.75 л, белое столовое вино 0.75 л, лимонная настойка 50 мл, гвоздика, корица, мускатный орех. Приготовить как Спортивный.

ЗАСТОЛЬНЫЙ

На 10-12 персон:

Красное столовое вино 2.25 л, сахар 200 г, один лимон, гвоздика 6 шт., щепотка корицы. Вино разогреть вместе с сахаром, корицей, гвоздикой, лимонной цедрой, соком лимона и процедить через сито. Подавать в горячем виде в фарфоровых чашках, положить по кружку лимона.

ЗИМНИЙ

На 8-10 персон:

Настой крепкого чая 1 л, красное столовое вино 750 мл, корица, гвоздика. Смешать вино с чайным настоем в эмалированной посуде и подогреть. Подать в фарфоровых чашках.

КАГОР

1 бутылка Кагора, коньяк 50-100 гр, 2-4 кружочка лимона, 4-6 гвоздики, по 5-7 горошинок перца (душистого и черного), кардамон, мускатный орех, корица, имбирь, смесь разных перцев. Кагор наливается в кувшинчик из термостойкого стекла (посуда по вкусу), добавляется: лимон, гвоздика, перц (душистый и черный), далее кардамон, мускатный орех, корица, имбирь и смесь разных перцев (измельченные) - всего этого по щепотке (1-2-3). Все это разогревается до 70 градусов и добавляется коньяк и выдерживается минут 5. настроения и средств. Вино красное.

КАРОЛИНА

на одну порцию:

80 г красного сухого вина, 15 г коньяку, 10 г водки, 10 г сахара, мускатный орех, гвоздика, корица. Сначала вскипятить сироп с пряностями, затем добавить вино и крепкие напитки, довести до кипения, - но не кипятить!, - залить полученное в термос, дать настояться часика два, и затем употреблять с удовольствием.

КИЕВСКИЙ

Десерное сладкое вино 1.5 л, наливка Вишневая 0.5 л, 1 лимон, корица, гвоздика. В эмалированную посуду вливают вино, наливку и доводят смесь до кипения, но не кипятят. В горячий кладут пряности, лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и дают настояться около 10 - 15 мин. Разливают по чашкам.

НЕКТАР

Красное сухое вино 1.5 л, ликер Бенедектин 100 гр, мед 200 гр, сок лимона 100 гр, корица, гвоздика. Готовят так же как и Шахерезаду. Ликер, лимонный сок, мед и пряности кладут в уже нагретое вино.

НОЧЬ ПЕРЕД РОЖДЕСТВОМ

Кагор 1.5 л, ликер Старый Арбат 0.25 л, 2 лимона, корица, гвоздика. Готовят так же, как и Шахерезаду. Ликер, ломтики лимона, пряности кладут и вливают в уже нагретое вино.

СПОРТИВНЫЙ

На 8-10 персон:

Красное столовое вино 1.5 л, коньяк 50 мл, сахар 100 г, корица, гвоздика, лимонный сок, цедра, мускатный орех. Смешать все компоненты, довести до кипения и процедить через ситечко. Подать в чашках.

ТЮЛЕНЬ

Белое вино 1 бутылка, сахар, лимон. В стеклянную посуду вылить бутылку белого вина, добавить по вкусу сахар, но пряностей не класть. Довести до кипения, немедленно выключить, разлить по стаканам или кружкам - в каждую положить кружок лимона и лить вино на него.

ФРУКТОВЫЙ.

На 5-6 персон:

Яблочный сок 500 мл, кагор 300 мл, лимонная цедра. Смешать все компоненты, довести до кипения, процедить и разлить в чашки.

ШАГАНЭ

Красный портвейн 1 л, ликер апельсиновый 0.25 л, 1 лимон, мускотный орех. В эмалированную посуду вливают вино и доводят до кипения, но не кипятят. В горячее вино добавляют ликер и лимон, нарезанный тонкими ломтиками. Смесь настаивают 10 - 15 мин. Готовый глинтвейн разливают по чашкам и сверху посыпают мускатным орехом, измельченным на мелкой терке.

ШАХЕРЕЗАДА

Красное полусладкое вино 1ю5 л, коньяк 0.2 л, сахар 200 гр, 2 лимона, корица, гвоздика. В эмалированную посуду вливают вино, растворяют в нем сахар, доводят до кипения, но не кипятят. В приготовленную смесь добавляют лимон, нарезанный ломтиками, специи, вливают коньяк, дают настоятся 10 -15 мин. Разливают по чашкам.

РЕЦЕПТЫ ГРОГА

КОФЕЙНЫЙ

На 6-8 персон: ром 0.5 л, коньяк 100 мл, сахарный сироп 50 мл, кофейный настой 500 мл, лимон. Вылить горячий (но не кипящий) кофейный настой в подогретую фарфоровую чашку, добавить коньяк, ром, сахарный сироп и слегка перемешать. Подать в фарфоровых чашечках с лимоном.

МЕДОВЫЙ

Коньяк 40 мл, горячая вода 150 мл, мед 10 г, половина кружочка лимона. В горячей воде растворить мед, влить коньяк. Подавать в фарфоровой чашке с лимоном.

МОЛОЧНЫЙ

Ром 40 мл, молоко 100 мл, чайный настой 100 мл, сахарный сироп 10 мл. Чайный настой смешать с молоком и сахарным сиропом и разогреть, не доводя до кипения, затем добавить ром. Подать в фарфоровой чашке.

ЧАЙНЫЙ

Коньяк 40 мл, чайный настой 160 мл, кружок лимона, сахар

10 г. В горячем чае растворить сахар, добавить коньяк и положить лимон. Подать в фарфоровой чашке. Коньяк может быть заменен ромом.

"У КАМИНА"

1 стакан воды, ром 1/4 стакана, гвоздика, имбирь, корица, масло сливочное. Толстостенный стакан наполнить крутым кипятком, положив в него ложечку, чтобы не лопнул. Через пару минут вылить кипяток, налить четверть стакана рому, кинуть 1 шт. гвоздики (а можно и не класть), имбиря или корицы даже не на кончике ножа а вообще чуть-чуть, долить кипятком доверху и кинуть... чайную ложку сливочного масла (никакого не "сканди", конечно, а сливочного). Смысл масла: создание пленки, непозволяющей испаряться алкоголю.

ЧАСТЬ 8. ЛИКЕР

ЛИКЕР (франц.) - весьма сладкая водка, с примесью пряностей, плодовых соков и пр.

В.Даль

Ликер - напиток для знатоков, пьется из самых маленьких рюмочек. Наслаждаться ликером - привилегия прежде всего людей некурящих, не употребляющих регулярно алкогольных напитков, имеющих тонкое обоняние и вкус.

РЕЦЕПТЫ КРЕМОВ, ЛИКЕРОВ

БАЛЬЗАМ "НАЛИБОКСКИЙ"

2 бутылки водки, 50 г настоящего меда, 10 г прополиса, 50 г сушеного чернослива, 25 г шиповника, по половинке чайной ложки зверобоя, липового цвета, полыни, мяты, сосновых почек, корня дубровки, по щепотке гвоздики кориандра, ванильный сахар. Чернослив отделить от косточек, мелко нарезать. Шиповник, остальные травы и пряности смолоть, соединить с черносливом и залить стаканом водки. Посуду плотно закупорить и поставить в теплое темное место на месяц, чтобы получилась сильная вытяжка. В остальную водку добавить мед и прополис, чайную ложку ванильного сахара и тоже выдержать месяц. Замет настоенную на травах водку процедить через марлю, а мязгу их трав залить полстаканом воды, довести до кипения, дать отстояться и вылить через ситечко с марлей в бутыль с основным бальзамом. Туда же влить и травяной настой. Бутыль хорошо закупорить и поставить в прохладное место на 1-2 месяца.

БАЛЬЗАМ "КОЛЯДЫ"

2 бутылки водки, 50 г меда, по чайно ложке ромашки полевой, омелы белой, корня аира, шалфея, сушеных яблок, лимонной корки, 10 можжевеловых ягод, ложка чабреца. Смесь трав смолоть, засыпать в бутыль, добавить ягоды можжевельника и залить бутылкой водки. Бутыль плотно закрыть и настаивать в

теплом месте в течение 2 месяцев. Затем в большей емкости соединить мед и вторую бутылку водки, процедить туда через воронку с фильтром из марли настой трав. Мязгу из трав залить полстаканом воды, прокипятить, остудить и через марлю вылить в бутыль с бальзамом. Бальзам настаивается несколько месяцев. Открывают его на коляды (Рождество), добавляют в чай, безалкогольные напитки (компот, квас и др.).

ВЕДЬМИНА КРОВЬ

Для приготовления: сок от вишневой "пятиминутки" (0,5 л), водка (0,5 л, можно - самая дешевая), сахар по вкусу, заварной чай, кусочек еловой ветки (лучше молодой побег, 2-3 см), пряности по вкусу.

ВИНОГРАДНЫЙ

На литр водки добавляем литр виноградного сока, 1 кг сахара, столовую ложку чая, 5 лавровых листьев, 5 зерен черного перца, половину чайной ложки ванилина. Настаивать 5 - 6 дней, регулярно помешивая. Процедить. Отлично убивает самогонный запах.

КЛЮКВЕННЫЙ

300 граммов клюквы перерубаем в миксере почти до однородности массы, (можно и через мясорубку). Заливаем спиртом (200 мл) или водкой (пол-литра), плотно укупориваем. Настаивать: со спиртом - 2 недели, с водкой - 4 недели. Фильтруем через прочное полотно, (выкручивая над тазиком). Далее для СПИРТА: измеряем объем полученной жидкости. Вычисляем, сколько миллилитров недостает до 600. Отмеряем столько воды и на ней варим сироп из одного стакана сахару. Снимаем пену с сиропа, доводя его до кипения несколько раз. Ополоснув кипятком бутылки с винтовой крышкой, разливаем в них горячий сироп. Бутылки должны наполняться не более, чем наполовину, и сиропа в них должно быть поровну. Так же поровну разливаем в них спиртосодержащую жидкость, быстро укупоривая, пока спирт не убежал в виде паров. Интенсивно взбалтываем. Даем остыть. В принципе, можно употреблять сразу, но за неделю-другую выстойки вкус заметно облагораживается. Ликер должен быть темно-рубинового цвета, на свет - прозрачный. Для ВОДКИ. Если клюква настаивалась на водке, то воду добавлять, строго говоря, незачем. Но сиропа без воды не сваришь, и четверть стакана воды в песок все-таки придется влить. Далее - как в варианте со спиртом.

КОФЕЙНЫЙ

1 способ

Самый крепкий и требующий самой продолжительной выстойки ликер. Все спиртные напитки на базе кофе сразу после приготовления - довольно-таки изрядная гадость. Поэтому их следует выдерживать не менее 4 месяцев. Смолоть в кофемолке 50 г хорошего кофе в зернахи, сварить в 200 граммах воды и вылить вместе с гущей в 800 граммовую банку под винтовой крышкой. Там он настаивается сутки. После чего фильтруем кофе через полотно. Варим сироп из 500 г воды с 200-250 г сахарного песка. Теплый сироп смешиваем с отфильтрованным кофе и 500 мл очищенного спирта. Разливаем по бутылкам. Через сутки снова фильтруем до полной прозрачности. Когда она достигнута, отправляем ликер на выстойку. Ванилин, цедра, корица, и другие ароматические добавки применять не стоит. В сочетании с ароматом настоящего кофейного ликера они выглядят несколько чужеродно.

2 способ

Сварить 100 г очень крепкого черного кофе. Вылить (без гущи) в 200 г сахара, растопить на водяной бане. Залить литром водки, профильтровать.

МАЛИНОВЫЙ

Из свежей спелой малины получить малиновый сок,

смешайть с сахаром в пропорции 1:1. Вскипятить три раза, каждый раз снимая накипь. Добавить водку по вкусу. Процедить, разлить в бутылки и закупорить.

МЕДОВЫЙ

Строго говоря, это - не совсем ликер. Это - польская водка с медом и пряностями, называется KRUPNIK. Его лучше всего готовить зимой, придя домой с мороза с друзьями, потому, что, во-первых, он готовится быстро, во-вторых, пьется горячим. Итак, поставить на кипячение 1/2 л воды, одновременно в другой эмалированной, а лучше стеклянной посуде, карамелизовать 470 граммов сахарного песка с 3-мя столовыми ложками воды на медленном огне, то есть довести до темно-золотистого цвета, но не дать сгореть. Для этого сахар необходимо постоянно мешать. От того, насколько это удастся, зависит успех всего дела. Когда сахар пожелтеет, а местами начнет краснеть, не прекращая перемешивания, влить вскипевшую к этому моменту воду. Добавить пряности: 3 грамма корицы (если она в порошке, то ее надо завязать в чистую тряпочку), 15 коготков гвоздики, 50 горошинок душистого перца, 20 горошинок перца черного, полторы звездочки звездчатого аниса (бадьян) - всего 8-10 сегментов. Довести смесь до кипения, снять с плиты, закрываем крышкой и даем настоять 10-15 минут. Добавить 470 граммов меду, снова поставить на плиту и, помешивая, растворить мед. Довести до кипения. Сняв кастрюлю с огня, выдержать ее примерно пять минут, затем, непрерывно помешивая горячую смесь, влить 500 мл очищенного спирта. Можно сразу же подавать на стол (горячим), но продукт хорош и в холодном виде (остатки разлить по бутылкам и укупорить).

МОЛНИЯ

1 л сухого красного вина (самое дешевое) смешивается с 1/2 л мл светлого рома, растворить пакетик ванильного сахара и 800 граммов сахарного песка не нагревая. Добавить 5-6 столовых ложек сиропа из-под вишневого варенья. Процедить. Можно сразу подавать на стол, можно разлить по бутылкам и укупорить.

МОЛОЧНЫЙ

1 способ

1 бутылка водки (0.5), 1 банка концентрированного молока (или 1 бут. сливок), 4 яичных желтка, 8 ст. ложек сахара. Водка смешивается с молоком. Желтки взбить с сахаром до белого цвета (гоголь-моголь). В водку с молоком добавить желтки с сахаром и размешать. Получается давольно крепкий и не очень густой ликер. Крем - тот же рецепт, но вместо 4 берется 8 желтков, соответственно увеличивается колличество сахара до 14 ложек (ложки средней наполненности).

2 способ

Закипятить стакан молока, растворить в нем один стакан сахара, остудить. Взбить 6 яичных желтков и добавить в молоко. Затем медленно влить 1 стакан водки со спиртом. Хорошо размешать, вылив жидкость в 3 - литровую банку. Взбить и добавить ванилин. Настоять десять дней.

3 способ

1 банка молока сгущщенного с сахаром, (сливки тоже пойдут, а можно заменить на банку какао или кофе со сгущенкой), 1 бутылка водки. Сгущенку вылить в эмалированную посуду, добавить 1/2 бытылки водки, взбивать мискером до полного перемешивания. Добавить по вкусу ванилин (можно 1/2 чайной ложки), корицы и имбиря (на кончике ножа). Микшировать, постепенно подливая остаток водки крохотными порциями. После каждого добавления водки и смешивания - снимать пробу. Как только вкус сменится с мягкого на чуть резковатый - прекратить долив водки (при настое должно смягчится). Настаивать не менееи 1 месяца. тогда ликер приобретет необходимую мягкость и нежность.

ПСЕВДО-ФРУКТОВЫЙ

1 пакетик цевиты (это сухой напиток типа "юпи", но с натуральным сахаром внутри). В кастрюлю залить 200 г воды, добавить 200 г сахара, и пакет напитка. Все это довести до кипения (пока не растворится сахар). Охладить и залить водку (если не охладить, то получится кампот). Напитки: малиновый, апельсиновый, лимонный, но можно попробовать и другие.

РОЗОВЫЙ

Наполнить бутыль лепестками роз. Залить водкой, настаивать на солнце три дня. Водку слить, лепестки заменить свежими, залить той же самой водкой. Повторить еще раз. Потом разбавить полученную розовую водку сахарным сиропом по вкусу.

ЧЕРНАЯ ВДОВА

На 1/2 л продукта 350 г воды, 150 г спирта, 1 ч. л. (с "горкой") приличного растворимого кофе, 7 ч. л. сахара, 1/3 ч.л. порошка корицы, ванилин. Вода доводится до кипения, в ней растворяется сахар. Потом в кипящую на самом маленьком огне воду добавляется корица и ванилин - "на кончике ножа". Немного и так, чтобы чувствовать одновременно равный запах двух этих специй. Потом все это настаивается минуты две-три, после чего добавляется кофе (осторожно его размешать), и спирт. После вливания (и вскипания). В горячем виде перелить, не фильтруя, в бутыль и плотно закрыть. Созревание - от 4 недель до 3 месяцев. Чем больше, тем лучше. Перед употреблением перелить в другую бутыль через ситечко.

ЦИТРУСОВЫЙ

С двух апельсинов или шести мандаринов снимается только самый верхний слой цедры - на срезках не должно быть и следа белого, иначе ликер будет горчить. Дело это требует терпения и тренировки. Цедра укладывается в банку под винтовой крышкой, заливается спиртом (200 мл) или водкой (1/2 л). На спирту настаивается неделю, на водке - не менее трех. Спиртосодержащая ароматизированная жидкость сливается в мерный сосуд. Далее поступаем по технологии, описанной выше, в рецепте клюквенного ликера. Ликер получается непрозрачный, желто-оранжевого цвета. Опять-таки, выстойка очень идет ему на пользу. Но этот рецепт имеет два недостатка. Первый - непрозрачность, возникающая в момент соединения с сиропом, и второй - в случае применения свежих цитрусов в ликере получается много эфирных масел, которые при понижении содержания спирта постепенно выделяются, всплывая на поверхность маслянистыми капельками. Это устраняется хорошо известным народным рецептом - перед употреблением взбалтывать.

ЯИЧНЫЙ

1 способ (коньячный)

Коньяк может быть не самым лучшим, но это должен быть коньяк, а не крашеная чача. 8 яичных желтков очень тщательно отделяются от белка (лучше всего - специальным пластмассовым сепаратором), закладываются в миксу миксера, засыпаются 200 граммами сахарного песка и пакетиком ванильного сахара. Миксером все это превращается в однородную массу без крупинок сахара. Не прекращая взбивания, постепенно доливаем туда коньяк - 500 мл. Все сливаем в банку под винтовой крышкой и оставляем стоять. При всем желании, сразу пробовать этот ликер смысла нет - он должен простоять при комнатной температуре не менее 4 недель.

2 способ (спиртовой)

Смешать 6 желтков, 1/2 пакетика ванильного сахара, 250 грамм сахара, отмикшировать, при продолжении сбивания добавить 2 банки сгущеного молока БЕЗ САХАРА и 150-200 мл спирта. Как и в первом случае, продукт сливается в банку под винтовой крышкой и выстаивается несколько недель. Если в рецепте использовать сладкую сгущенку, то по прошествии положенного срока его не удастся разлить по рюмкам, а придется есть ложечками из розеток!

ЧАСТЬ 9. КОКТЕЙЛИ

ИНВЕНТАРЬ И ПОСУДА ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Шейкер является самым необходимым для бармена

предметом, с его помощью приготавливается большинство смешанных напитков. Изготовляется шейкер из металла (мельхиор, серебро, нержавеющая сталь). Шейкер представляет собой герметический сосуд, состоящий из двух частей, которые вставляются одна навстречу другой за счет того, что диаметр кромки нижней части чуть меньше, чем верхней. В верхнюю часть шейкера вставлено сито, имеющее дополнительный запорный колпачок; оно служит для задержания в шейкере кусочков льда и твердых примесей при выливании из него готового напитка. Процесс смешивания начинается с того, что в стакан шейкера кладут ложечкой или щипцами два-три кусочка льда величиной с грецкий орех, при этом сосуд охлаждается. Затем приготавливают необходимые компоненты и расставляют таким образом, чтобы их можно было быстро ввести в сосуд, предварительно слив из шейкера воду растаявшего льда. При заполнении сосуда следует учитывать, что если сначала влить в него наполнители, входящие в рецептуру в наименьшем объеме, то при вливании остальных компонентов происходит значительное пере мешивание напитков. Не надо стараться заполнить шейкер до краев, небольшое свободное пространство необходимо, т.к. объем содержимого при взбивании увеличивается. Наполненный шейкер закрывают и встряхивают коротко и энергично обеими руками приблизительно на уровне плеча. В те чение 10 - 15 секунд достигается полное смешивание компонентов и быстрое охлаждение содержимого. Перед встряхиванием шейкер рекомендуется обернуть полотняной салфеткой, чтобы ему не передавалось тепло от рук. Это предотвратит также попадание жидкости на одежду бармена и сидящих гостей при возможном протекании сосуда. После приготовления каждого напитка сосуд для смешивания ополаскивают. Хранят шейкер в открытом виде. Напитки с легко перемешивающимися компонентами можно приготовлять в высоком стеклянном стакане при помощи ложки с длинной ручкой. Для этого применяется конусный стакан из толстого стекла емкостью не менее 0.5 литра. С таким же успехом вместо толстостенного стакана можно использовать нижнюю часть шейкера. Смешанные напитки, приготовленные в стакане, сливают в бокал или фужер через небольшое ситечко, благодаря чему кусочки льда и другие твердые частицы остаются в сосуде. Для процеживания напитков можно применять также стрейнер. Это плоское сито с ручкой, внутри обода которого укреплены пружины. Стейнер надевается на стакан и с помощью пружинок прочно удерживается на нем. Для приготовления газированной воды в барах используются сифоны. Газированную воду вводят в смешанный напиток так, чтобы избежать его выплескивания под

струёй воды. Стакан или бокал держат у отверстия наклоненного сифона и постепенно надавливают на рычажок клапана. Во время наполнения бокала его медленно отводят от отверстия сифона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ.

Прежде всего следует знать, что в зависимости от крепости алкогольные смешанные напитки приготавливают в большем или меньшем объеме на порцию. Коктейли с большим содержанием алкоголя-крепкие, десертные и слоистые приготовляют в объеме от 50 до 100 мл. Смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкоголь- ных компонентов (игристые коктейли, коктейли с яйцом, крюшоны и т.д.),-в объеме от 100 до 200 мл и более. Качество приготавливаемых напитков, естественно, в первую очередь зависит от применяемых ингредиентов. Например коктейль, приготовленный с коньяком "КВ" или "Юбилейный", будет, конечно, иметь более приятный аромат, чем такой же коктейль, приготовленный на коньяке "Три звездочки". В большинстве случаев для приготовления смешанных напитков необходим пищевой лед. Используют лед различной степени измельчения. Для смешивания напитков, приготавливаемых в малом объеме, лучше брать кусочки льда величиной с грецкий орех: такой лед не успевает быстро растаять и заметно разбавить напиток. Для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крюшонов и других напитков, приготовляемых сравнительно большими дозами, используют мелкодробленный лед (ЛЕД-ФРАПЕ). Для быстроты обслуживания крупные и мелкие куски льда рекомендуется хранить на рабочем месте в разной посуде - в ведерках из нержавеющей стали, на дно которой вставляют металлическую сетку для стока талой воды. Еще лучше хранить лед в специальных термосах. ЛЕД-ФРАПЕ обычно приготавливают заранее. Для этого кусочки льда заворачивают в чистую плотную ткань и дробят при помощи деревянного молотка. Все компоненты для коктейлей, подаваемых в охлажденном виде, предварительно охлаждают, благодаря этому в процессе смешивания требуется совсем немного льда. Иногда перед подачей напитков охлаждают и посуду. Делают это таким образом: стаканы или бокалы ставят кверху дном на лед и держат до тех пор, пока их стенки не запотевают. Можно охладить бокал и другим способом: положить в него кусочек льда, взять за ножку большим и указательным пальцами и сделать несколько вращательных движений так, чтобы кусочек льда вращался в бокале. Затем образовавшуюся воду слить, заполнить стакан напитком и сразу подать посетителю. Некоторые наполнители для смешанных напитков необходимо приготавливать заранее.

Одним из компонентов многих напитков является сахар. Чтобы не тратить времени на растворение сахара, удобнее использовать сахарный сироп. К тому же при употреблении сиропа напиток не мутнеет. Если в рецептуру коктейлей входит порошок какао, целесообразно также заранее заготовить шоколадный сироп, за исключением тех случаев, когда тертый или строганый шоколад или порошок какао используют для украшения коктейлей и посыпают им напиток.

СИРОПЫ.

САХАРНЫЙ СИРОП: 1 кг. сахара растворить в 1 л. горячей воды и довести до кипения, после чего удалить образовавшуюся пену, сироп процедить и перелить в графины.

ВАНИЛЬНЫЙ СИРОП: в готовый сахарный сироп добавить ванилин. Шоколадный сироп: смешать 500 граммов сахара, 125 грам- мов сливочного масла и довести до кипения; в 1/4 л воды раз- вести какао, при непрерывном помешивании ввести в кипящую жидкость и хорошо прокипятить. Затем дать сиропу несколько остыть, в теплом виде разлить в бутылки и плотно закупорить.

Вина, используемые для приготовления смешанных напитков, не должны иметь осадка. Если же они имеют осадок, их следует профильтровать через плотную ткань. Это относится прежде всего к приготовлению крюшонов и пуншей, в состав которых входят ординарные столовые вина. Важно также помнить, что хороший вкус коктейлей, в состав которых входят фрукты, овощи и яйца, возможен только при абсолютной свежести этих продуктов. В приведенных ниже рецептурах смешанных напитков предусмотрено применение только пастеризованных сливок 35-% жирности (для приготовления взбитых сливок).

ДЖИН

(Суррогат для коктейлей)

Строго говоря, джин без перегонки не приготовить. Чистым, как ему и положено, он не получится. Но если ставить перед собой более скромную цель - соорудить ингредиент для коктейля, то отчего же... Самое сложное - обеспечить сырье. Кроме абсолютно чистого спирта необходимы ягоды можжевельника. На 200 граммов спирта давим два десятка ягод. Засыпаем в бутыль, заливаем, укупориваем, отставляем на две недели. Через две недели фильтруем (вот тут бы и надо перегнать!) и разводим водой до крепости 40 градусов. И это - все.

УКРАШЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ.

Существует несколько способов украшения коктейлей. Один из них - это сахарный ободок на верхней кромке бокала, так называемый "иней". Для образования его края бокала шириной

приблизитель- но 1 см смачивают изнутри и снаружи соком лимонной или апельсинвой дольки, предварительно выжав из нее излишек сока, чтобы он не стекал по стенкам, затем бокал опускают в тарелку с сахарной пудрой или чистым кристаллическим сахаром. Наполняют бокал до нижнего края сахарной корочки.

"ИНЕЕМ" украшают преимущественно десертные коктейли и коктейли с фруктами. Если используют апельсиновый сок, то сахарная корочка коктейля получается со слегка розовым оттенком.

Крепкие коктейли и крюшоны украшают кружком лимона или апельсина. Для этого ломтик надрезают радиально и надевают на край бокала или стакана. Можно использовать и половину ломтика, в этом случае надрез делается между коркой и мякотью.

Для украшения крюшонов могут быть использованы нарезанные кубиками дольки лимона или апельсина, либо фигурно нарезанная цедра, а также кружки этих плодов, которые кладут непосредственно в бокал.

Крепкие коктейли, приготовленные в креманках, можно иногда сбрызнуть лимонным маслом, выжав его из небольшой лимонной корочки. В этом случае поверхность напитка переливается разными цветами радуги, а пахучее лимонное масло придает ему своеобразный аромат.

Коктейли с фруктами обычно украшают плодами или ягодами. Фрукты, нарезанные небольшими кубиками, и целые ягоды накалывают на шпажки из дерева или пластмассы, которые опускают в бокал.

В качестве декоративного оформления коктейлей очень часто используется лимонная или апельсиновая цедра. Ее срезают лентой шириной в полсантиметра с половины лимона или апельсина. Один конец ленты закрепляют за верхний край бокала, а другой опускают на дно. Цедра расправляется в шарообразном бокале в виде спирали. Бокал одновременно может быть украшен "инеем".

Светлые коктейли можно подавать с кубиками подкрашенного льда. Такой лед приготовляют в холодильниках, подкрасив воду каким-либо фруктовым сиропом.

ЗАКУСКИ К СМЕШАННЫМ НАПИТКАМ.

Специальные закуски, подаваемые к смешанным напиткам, приготавливают небольших размеров с тем, чтобы их можно было съесть в один прием. К ним принято подавать "пики", на которые во время еды накалывают канапе (закусочные бутерброды) и другие продукты.

Для каждого вида коктейлей принято подавать такие закуски, которые гармонируют с напитками во вкусовом отношении.

К крепким и несладким напиткам можно положить:

- канапе с икрой, ветчиной, буженины, колбасой, креветками, крабами, раками в майонезе;
- поджарнный белый хлеб (тосты) с анчоусами, кильки с яйцом, копченой селедкой;
- палочки из белого хлеба с солью;
- тарталетки с луком и яйцом;
- сыр, нарезанный кубиками, сырные палочки, печенье с сыром;
- дольки сосисок, поджаренные на сковородке и наколотые на "пики";
- колбасу или ветчину в тесте;
- помидоры красные или зеленые (консервированные) фаршированные ветчиной;
- шампиньоны, фаршированные сыром, с острым соусом;
- молодой лук в уксусе;
- яйца, фаршированные анчоусами, или сардины с яичным желтком;
- оливы, каперсы, маслины, корнишоны, соленый миндаль, фисташки.

Десертные коктейли, коктейли с фруктами, крюшоны и слад кие игристые коктейли хорошо сочетаются с такими изделиями, как:

- тарталетки с вареньем, сладкая соломка;
- трюфели, шоколад, пастила, мармелад;
- свежие и засахаренные фрукты и ягоды;
- запеченые или моченые яблоки;
- малина или клубника в тесте.

К слоистым коктейлям и коктейлям с яйцом обычно закусок не предлагают.

Однако следует отметить, что все эти рекомендации не являются строго обязательными: посетителю бара предоставляется право самому выбрать любую закуску или кондитерское изделие, включенные в меню.

КРЕПКИЕ КОКТЕЙЛИ.

Крепкие коктейли - самые распространенные смешанные напитки. Они содержат от 10 до 30-% алкоголя. Эти коктейли пьют до еды для возбуждения аппетита. Подают их в большинстве случаев охлажденными. Гарниром к коктейлям чаще всего служит консервированная вишня. Можно использовать и "пьяные" вишни, которые приготавливают так: свежие вишни прокалывают вилкой и выдерживают в течение суток в коньяке, водке или роме.

Украшать крепкие коктейли можно спиралью из лимонной или апельсиновой цедры. лимонным маслом, дольками апельсина или лимона, сахарной корочкой. Пьют эти коктейли через соломинку.

АННА МАРИЯ

2 ч. MARTINI BIANCO, 1 ч. джина, несколько капель BITER MARTINI. Приготовлять со льдом в стакане для смешивания, затем перелить в стаканы для коктейля и украсить красной вишней.

ВЕЧЕРНИЙ ЗАКАТ

Водка 30 мл, вишневый ликер 10 мл, вишневый сок 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, кружок лимона или апельсина, лед-фрапе. Смешать компоненты в стакане со льдом и слить через ситечко в широкий фужер, предварительно наполненный льдом на 1/3. Положить в напиток кружок лимона или апельсина.

ВИШНЕВКА

Водка 40 мл. белый крепкий вермут 10 мл. вишневый ликер (настойка) 30 мл, коньяк 10 мл, 3-4 кубика льда. Напиток приготавливают в шейкере и подают в широком конусном бокале.

ВИШНЕВЫЙ

Вишневый ликер 40 мл, десертный белый вермут 40 мл, лимонный сок 10 мл, пьяная вишня, 2-3 кубика льда. Напиток смешать в шейкере со льдом и вылить в широкий фужер, на дно которого положить пьяную вишню. Фужер предварительно украсить сахарной корочкой.

ВОДКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

Водка 30 мл, сахарный сироп 5 мл, апельсиновый сок 20 мл, апельсиновая настойка 5 мл, лед. Смешать водку, сахарный сироп и апельсиновый сок в стакане со льдом. Охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал через ситечко, добавить апельсиновую настойку.

ВОДКА С ВЕРМУТОМ

Водка 30 мл, крепкий белый вермут 10 мл, маслина, 2-3 кубика льда. Водку и вино смешать в широком конусном бокале, на дно положить маслину.

ВОДКА С ВИШНЯМИ

Водка 30 мл, сахарный сироп 10 мл, апельсиновый сироп 10 мл, лимонный сок 10 мл, пьяные вишни, кусочек сахара, лед. Приготовить напиток в шейкере со льдом и вылить в высокий конусный бокал, на дно опустить кусочек сахара и вишни.

ВОДКА С КАКАО И СЛИВКАМИ

Водка 20 мл, шоколадный ликер 20 мл, 3-4 кубика льда. Взбить смесь в штейкере и вылить в широкий фужер.

ВОДКА С ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ

Водка 30 мл, белый крепкий вермут 10 мл, лимонная цедра, лед. Смешать водку с вермутом в стакане со льдом, слить через ситечко охлажденную смесь в широкий бокал, положить в него охлажденную цедру, нарезанную кубиками.

ВОДКА С ЛИМОННЫМ СОКОМ

Водка 40 мл, лимонный сок 20 мл. соль, 2-3 кубика льда. Смешать все компоненты в стакане со льдом и посыпать солью.

ВОДКА С ЛИКЕРОМ ШАРТРЕЗ

Водка 40 мл, ликер Шатрез 20 мл, вишневый ликер 10 мл, 3/4 кубика льда. Приготовить смесь в шейкере со льдом и вылить в высокий конусный бокал.

ВОДКА С МЯТОЙ

Водка 60 мл, сахарный сироп 10 мл, 2-3 веточки мяты, лед фрапе. Небольшой конусный бокал поставить на несколько секунд в ведерко со льдом, пока стенки его не запотеют, опустить на дно бокала веточки мяты и залить сахарным сиропом. Взять бокал за ножку и сделать несколько кругообразных движений так, чтобы сахарный сироп и мята растеклись по внутренней стенке бокала. Затем добавить водку, лед и слегка помешать ложечкой.

ВОДКА С РОМОМ

Водка 40 мл, ром 10 мл, апельсиновый сок 20 мл, 3-4 кубика льда. Все компоненты смешивают в шейкере со льдом и подают в широком бокале.

ГРЕНАДА

Ром 40 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, 3-4 кубика льда, долька лимона. Смешать все компоненты в стакане со льдом, слить в фужер и посыпать молотой корицей.

ГРИН ДЕВИЛ

Джин 6/8, ликер Мятный 1/8, лимонный сок 1/8, 2 побега свежей мяты лед. Готовят в шейкере. Подают в старомодном стакане. На дне стакана растирают один из побегов мяты, кладут 2-3 кубика льда и наливают приготовленный в шейкере коктейль. Украшают оставшейся веточкой мяты.

ЗОЛОТАЯ ПТИЦА

2 ч. MARTINI BIANCO, одна часть водки. Подавать с лимонной долькой, украсить вишней.

ЗОЛОТОЙ ШАГ

Водка 40 мл, настойка Золотая осень 20 мл, апельсиновой сок 20 мл, содовая или газированная вода 20 мл, пьяные вишни, лед. В большой конусный бокал, украшенный сахарной корочкой, положить лед и вылить в него ликер, водку, апельсиновый сок, опустить вишни и долить содовой или газированной водой.

ITALIAN ICED TEA

1 ч. MARTINI ROSSO, 2 ч. эмбирного эля, лимон. В кувшине

перемешать напитки, добавить лимонного сока. Подавать в высоких стаканах со льдом.

CLASSIC MARTINI

Виски 4 ч, 1 ч. MARTINI ROSSO, вишенка. Перемешать со льдом и процедить в охлажденный стакан. Украсить ягодкой вишни, черешком вверх.

КОНЬЯК С САХАРОМ

Коньяк 50 мл, апельсиновая настойка 30 мл, кусочек сахара, одна вишня, кружок лимона, лед. Положить в рюмку сахар и влить настойку так, чтобы сахар впитал в себя влагу. Затем опустить в рюмку небольшой кусочек льда, влить коньяк и слегка помешать ложечкой. Украсить край рюмки кружочком лимона и опустить в нее вишню без косточки.

КОВБОЙ

75 мл виски, 30 мл сливок, лед. Налить сливки и виски в миксер и взбить. Процедить и налить в стаканы. Добавить кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ ВОДКА MARTINI

(для дела)

2/10 сухого вермута, 8/10 водки. Тщательно(!) размешать и немножко льда. Оливка на краешке бокала. Для дам вместо водки брать джин.

КОНЬЯК С ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ

Коньяк 40 мл, белый десертный вермут 10 мл, виноградный сок 25 мл, 2-3 кубика льда. Смешать в стакане со льдом все жидкие компоненты. Охлажденную смесь слить через ситечко в конусный бокал небольшого объема.

КОНЬЯК С ЛИМОННЫМ СОКОМ

Коньяк 40 мл, лимонный сок 20 мл., сахарный сироп 10 мл, один кружок лимона, лед. Смешать в стакане со льдом все жидкие компоненты, охлажденную смесь слить через ситечко в конусный бокал небольшого объема.

МОРСКАЯ ПЕНА

Водка 60 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, белок одного яйца, 3-4 кубика льда. Положить в шейкер лед, вылить в него все компоненты и взбить до пенообразного состояния. Приготовленную смесь вылить в высокий широкий фужер.

МЭРИ

Водка 50 мл, томатный сок 25 мл, лимонный сок 5 мл, перец, соль. Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. В бокал вливают томатный сок, затем водку, лимонный сок, посыпают перцем и солью. Напиток не перемешивается.

ПОЦЕЛУЙ ЛЕТУЧАЯ МЫШЬ

(для семьи)

40 мл BACARDI PREMIUM BLACK, 10 мл клюквенного сока, долька лайма сверху.

ПРЕЗИДЕНТ

Белый ром 3/4, сухой белый вермут 1/4, 2-3 капли ликера Южный, цедра апельсина. Готовят в миксере. Подают без льда в коктейльной рюмке. Выжимают и опускают в коктейль кусочек цедры апельсина.

РОМ С АПЕЛЬСИНОВОЙ НАСТОЙКОЙ.

Ром 30 мл, апельсиновая настойка 30 мл, лимонный сок 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, 2-3 кубика льда. Приготовить смесь в шейкере и подать в широком конусном бокале.

РОМ С ВЕРМУТОМ.

Ром 30 мл, белый крепкий вермут 30 мл, кружок лимона, лед. Смесь приготовить в стакане со льдом и подать в небольшом бокале, на край которого подвесить кружок лимона.

РОМ С ЛИМОННЫМ СОКОМ.

Ром 40 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, 3-4 кубика льда, долька лимона. Смешать все компоненты в шейкере и вылить в конусный бокал, украсив его кружочком лимона.

РОМ С ЛИМОННЫМ СОКОМ И ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ.

Ром 40 мл, лимонный сок 20 мл, газированная вода 20 мл, лимонная цедра, лед. Все компоненты смешать в широком конусном бокале при помощи ложечки. Лимонную цедру нарезать мелкими кубиками и положить в бокал.

РЫБАЦКИЙ

Коньяк 40 мл, ликер вишневый 30 мл, лимонный сок 30 мл, 4-5 пьяных вишен, лед. Смешать все компоненты в шейкере со льдом. Приготовленную смесь вылить в широкий бокал, украшенный сахарной корочкой. На дно опустить пьяные вишни.

SWEEET MARTINI

(для нее)

1/3 MARTINI ROSSO, 2/3 джина, 5-6 кубиков льда, одна вишенка.

СИНЯЯ ПТИЦА

Водка 40 мл, крепкий белый вермут 20 мл, вишневый ликер 10 мл, кружок лимона, 3-4 кубика льда. Приготовить напиток в шейкере и подать в высоком фужере, украсив его кружочком лимона.

СТОЛИЧНЫЙ

Коньяк 50 мл, ликер Шартрез 20 мл, лимонныйсок 20 мл, сахарный сироп 10 мл., ломтик лимона, 2-3 кубика льда. Приготовить смесь в шейкере со льдом, подать в бокале, украсив корочкой лимона.

ТАВРИЯ

Коньяк 30 мл, ром 30 мл, малиновый сироп 30 мл, лимонный сок 10 мл, лимонная цедра, лед. Приготовить напиток в шейкере со льдом, вылить в шарообразный фужер и украсить спиралью из лимонной цедры.

ТРОЙКА

Коньяк 30 мл, водка 30 мл, вишневый ликер 30 мл, лед. Все компоненты смешать в шейкере со льдом. Приготовленную гмесь вылить через ситечко в высокий конусный бокал (бокал и соломку предварительно украсить сахарной корочкой).

ФАНТАЗИЯ

Коньяк 40 мл, ром 30 мл, ликер Ароматный 30 мл, лимонная цедра, лед. Приготовить напиток в шейкере со льдом, вылить в шарообразный фужер и украсить спиралью из лимонной цедры.

ФОРМУЛА-1

3 ч. MARTINI EXTRA DRY, 3 ч. MARTINI ROSSO, половина дольки апельсина. Приготовлять непосредственно в среднего размера стакане для вина и подавать с ломтиком лимона.

ЦАРСКАЯ ВОДКА.

Водка 60 мл, белый десертный вермут 10 мл, апельсиновая настойка 10 мл, перцовая настойка 10 мл, 3-4 кубика льда. Смешать все компоненты в стакане со льдом и слить охлажденную смесь через ситечко в конусный фужер. За рубежом этот напиток известен как кинг-водка

ЯМАЙКА

Ром 30 мл, вишневая настойка 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 10 мл, кружок лимона, лед. Приготовить напиток в шейкере и подать в конусном бокале, украшенном сахарной корочкой.

КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ

В состав этих напитков входит целое яйцо или только желток. Коктейли с яйцом известны за рубежом под названием "ФЛИП". Вначале они были распространены в Северной Америке, приготавливали их из горячего пива, спирта, взбитых яиц, пряностей и подавали подогретыми. В настоящее время эти напитки приготавливают без пива и пьют в охлажденном виде. Но есть несколько рецептур коктейлей с яйцом, которые подают в теплом или горячем виде. Содержание алкоголя в напитке колеблется от 3 до 12 процентов. Приготавливают этот напиток в шейкере, при этом стремятся, чтобы яйца хорошо взбились - до образования пены. Коктейли с яйцом принято подавать с соломинкой в высоких и широких бокалах емкостью от 100 до 200 мл. Подавать коктейли с яйцом следует немедленно после приготовления, т.к. вкус и вид напитка ухудшаются довольно

быстро.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК С ЖЕЛТКОМ

Коньяк 20 мл, желток, апельсиновый сок 40 мл, сахарный сироп 20 мл, тертый мускатный орех, 2-3 кубика льда. Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в широкий бокал и посыпают молотым кофе.

ВЕРМУТ С ЯЙЦОМ

Вермут красный крепкий 60 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 10 мл, водка 10 мл., тертый мускатный орех, яичный желток, 2-3 кубика льда. Смешанный в шейкере напиток вылить в бокал и посыпать тертым мускатным орехом.

ВОДКА С ЯЙЦОМ

Водка 20 МЛ, лимонный сок 20 мл, малиновый сироп 10 мл, белок одного яйца, 2-3 кубика льда. Напиток приготавливают в шейкере со льдом и подают в широком бокале.

ВОДКА С ПОРТВЕЙНОМ И ЯЙЦОМ

Водка 30 мл, портвейн красный 20 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, белок одного яйца, 2-3 кубика льда. Напиток приготавливают в шейкере со льдом и подают в широком бокале.

ВОДКА С КАКАО И ЯИЧНЫМ БЕЛКОМ

Водка 20 мл, шоколадный крем (или ликер) 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, яичный белок, 2-3 кубика льда. Все компоненты хорошо смешать в шейкере со льдом до пенообразного состояния и подать в конусном бокале.

ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК

Водка 40 мл, апельсиновый ликер 20 мл, один желток, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 20 мл, лимонная долька, лед. Все компоненты взбивают в шейкере со льдом и подают в высоком бокале, в который кладут дольку лимона.

КОНЬЯК С ПОРТВЕЙНОМ И ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ

Коньяк 60 мл, портвейн красный 10 мл, сахарный сироп 10 мл, яичный желток, 2-3 кубика льда. Смешать в шейкере со льдом коньяк, портвейн, сахарный сироп и желток. Охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал.

КОНЬЯК С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ

Коньяк 60 мл, сахарный сироп 10 мл, яичный желток, щепотка черного перца, 2-3 кубика льда. Приготовить напиток а шейкере, вылить в бокал и посыпать черным перцем.

КОНЬЯК С ЯЙЦОМ

Коньяк 40 мл, сахарный сироп 10 мл, 1 яйцо, 2-3 кубика льда. Напиток приготавливают в шейкере со льдом и подают в шарообразном бокале.

КОНЬЯК С МАДЕРОЙ И ЯЙЦОМ

Коньяк 40 мл, мадера 20 мл, лимонный сок 10 мл, один желток, 2-3 кубика льда. Все компоненты смешивают в шейкере со льдом и подают в высоком бокале.

КОНЬЯК СО ВЗБИТЫМ ЯЙЦОМ

Коньяк 60 мл, сахарный сироп 10 мл, апельсиновая настойка 10 мл, газированная вода 70 мл, 2-3 кубика льда, 1 яйцо. Взбить венчиком яичный белок до пенообразного состояния. Смешать в шейкере со льдом все остальные компоненты, вылить в широкий бокал, положить сверху взбитый белок.

КРАСНЫЙ МАК

Коньяк 40 мл, портвейн красный 20 мл, апельсиновая настойка 10 мл, яичный желток, тертый мускатный орех, 2-3 кубика льда. Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в широкий бокал и посыпают молотым кофе.

КРАСНОЕ ВИНО С ЯЙЦОМ

Красное вино 50 мл, коньяк 10 мл, яйцо, сахарный сироп 10 мл, яичный желток, тертый мускатный орех, 2-3 кубика льда. Все компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в широкий бокал и посыпать тертым мускатным орехом. Напиток можно подавать подогретым, в этом случае соломинка заменяется ложечкой.

КОФЕ-ФЛИП

Кофейный ликер 40 мл, одно яйцо, кофейный настой 40 мл, сахарный сироп 20 мл, щепотка корицы, 2-3 кубика льда. Коктейль приготавливают в шейкере, выливают в бокал и посыпают корицей (ее можно заменить мелкомолотым кофе). Напиток можно подавать со взбитыми сливками (20 г).

ЛИМОННЫЙ СОК С ЯЙЦОМ

Лимонный сок 20 мл, водка 20 мл, сахарный сироп 20 мл, одно яйцо, 2-3 кубика льда. Все компоненты смешивают со льдом и подают в высоком бокале.

МАЛАГА С ЯЙЦОМ

Коньяк 20 мл, малага 60 мл, сахарный сироп 10 мл, тертый мускатный орех, одно яйцо, 2-3 кубика льда. Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в широкий бокал и посыпают молотым кофе.

МОЛОЧНО-КОФЕЙНЫЙ С ЯЙЦОМ

Коньяк 20 мл, желток, молоко или сливки 20 мл, кофейный настой 40 мл, сахарный сироп 10 мл, мелкомолотый кофе, 2-3 кубика льда. Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в широкий бокал и посыпают молотым кофе.

МУСКАТ С ЯЙЦОМ

Мускат белый десертный 50 мл, сахарный сироп 10 мл, желток одного яйца, щепотка какао, 2-3 кубика льда. Все

компоненты взбить в шейкере со льдом, вылить в конусный бокал и посыпать порошком какао.

ПЕЛИКАН

Водка 30 мл, белый десертный вермут 20 мл, белок одного яйца, 2-3 кубика льда. Взбить белок венчиком до пенообразного состояния. Смешать водку и вермут в шейкере со льдом и вылить в широкий конусный бокал, сверху положить взбитый белок.

РОМ С ЯЙЦОМ

Ром 30 мл, облепиховая настойка 30 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, белок яйца, содовая или газированная вода 100 мл, лед. Смешать в шейкере со льдом ром, настойку, лимонный сок, сахарный сироп. Вылить охлажденную смесь в широкий бокал, добавить содовую или газированную воду и положить сверху взбитый венчиком белок.

ПОРТВЕЙН С КОНЬЯКОМ И ЖЕЛТКОМ

Портвейн красный 60 мл, коньяк 20 мл, сахарный сироп 10 мл, яичный желток, тертый мускатный орех, 2-3 кубика льда. Напиток приготавливают в шейкере, выливают в бокал и посыпают тертым мускатным орехом.

ПЧЕЛКА

Ром 40 мл, желток, мед 10 г, молоко 80 мл, взбитые сливки 10 г, 2-3 кубика льда. В бокал со смешанным напитком кладут взбитые сливки.

ПУЛЬСАР

Джин 25 см.куб., 1 яйцо, 1 чайная ложка кетчупа, 1/4 чайной ложки хрена, соль, перец, зелень петрушки Желток яйца отделить от белка. Все компоненты (кроме желтка) взбить в шейкере или эл.миксере. Содержимое шейкера вылить в коктейльную рюмку. Сверху в коктейль осторожно, с помощью столовой ложки, добавляют нерастекшийся желток. Сбрызгивают желток уксусом и украшают листиками петрушки. Коктейль подают без льда. Пьют одним глотком.

ЧАЙНО-РОМОВЫЙ С ЯЙЦОМ

Ром 20 мл, чайный настой 20 мл, яичный желток, взбитые сливки 10 г, 2-3 кубика льда. Ром, чайный настой и желток смешать в шейкере со льдом, вылить в высокий конусный бокал и положить сверху взбитые сливки.

ШАМПАНСКОЕ С ЯЙЦОМ

1 вариант

Сухое белое вино 40 мл, коньяк 10 мл, яйцо, сахарный сироп 10 мл, шампанское 100 мл, тертый мускатный орех, 2-3 кубика льда. Смешать в шейкере со льдом вино, коньяк, яйцо и сахарный сироп до образования пены. Приготовленную смесь вылить в высокий конусный бокал, добавить шампанское и посыпать

тертым мускатным орехом.

2 вариант

Ликер апельсиновый 20 мл, яичный желток, апельсиновый сироп 20 мл, шампанское 100 мл, 2-3 кубика льда. Приготавливают напиток обычным способом.

ШОКОЛАД С ЯЙЦОМ

Коньяк 20 мл, ром 20 мл, желток, шоколадный сироп 20 мл, взбитые сливки 10 г, щепотка тертого шоколада. Все жидкие компоненты, кроме сливок, смешать в шейкере со льдом, вылить в бокал-креманку, положить сверху взбитые сливки и посыпать порошком какао или тертым шоколадом.

ЯЙЦО В ВОДКЕ

Водка 20 мл, сахарный сироп 10 мл, яйцо. В конусный бокал опустить яйцо вылить водку и сахарный сироп Напиток пьют одним глотком.

ЯЙЦО С КРАСНЫМ ВИНОМ И МОРОЖЕНЫМ

Ром 10 мл, красное вино 60 мл, одно яйцо, сливочное мороженое 50 г, сахарный сироп 20 мл, взбитые сливки 10 г, тертый мускатный орех, 2-3 кубика льда. Все компоненты, кроме сливок, взбить в шейкере со льдом, вылить в бокал, положить сверху взбитые сливки и посыпать тертым орехом. Подавать с соломинкой и ложечкой.

СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

В состав слоистого коктейля обычно входят желток и два спиртных напитка, которые подходят один к другому по вкусовым качествам, но различаются по цвету. Приготавливают слоистые коктейли так: наклонив очень узкий конусный бокал (в таком бокале затруднено перемешивание компонентов), в него вливают сначала спиртной напиток большей плотности, например ликер с большим содержанием сахара, затем осторожно опускают сырой яичный желток и сверху наливают напиток меньшей плотности, обычно коньяк. Все компоненты лучше предварительно охладить - от этого вкус слоистого коктейля выигрывает Желток можно украсить, посыпав его тертым шоколадом, крошкой из орехов и т.д.

Слоистые коктейли пьют одним глотком. Соломинку к ним не подают.

МАЯК

Ликер "Шартрез" 20 мл, один желток, коньяк 20 мл. Конусный бокал украшают сахарной корочкой. Охлажденный ликер выливают в бокал. Затем на ликер по стенке бокала опускают желток и посыпают тертым мускатным орехом. Охлажденный коньяк выливают осторожно на желток. Варианты: мятный ликер, желток, коньяк, апельсиновый ликер, желток, белое вино... и пр.

МЕДОВЫЙ

Медовое вино 20 мл, один желток, коньяк 20 мл. Приготавливают так же, как коктейль "Маяк".

РОМОВЫЙ.

Ром 20 мл, один желток, вишневый ликер 20 мл. Приготавливают так же. Для этого напитка желательно брать светлый ром.

Другие сочетания компонентов для слоистых коктейлей: - апельсиновый ликер, желток, коньяк; - медовое вино, желток, вишневая настойка; - абрикосовая настойка, желток, водка; - апельсиновый ликер, желток, белое вино; - ликер мятный, желток, коньяк.

ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

Игристые коктейли - это пенящиеся прохладительные напитки, отличительная особенность которых - значительное содержание шипучих компонентов: газированной или минеральной воды, шампанского. Игристые коктейли следует подавать сильно охлажденными - на этом основано их освежающее действие Кроме того, холод обеспечивает длительную связь углекислоты с напитком, т.е. "игристость". Поэтому игристые напитки подают в бокале со льдом и обязательно сразу после приготовления, т.к. игра довольно быстро прекращается и коктейли становятся безвкусными. По этой же причине после добавления газированных компонентов напитки не размешивают. Шампанское для игристых коктейлей используют преимущественно сухое или полусухое - оно играет дольше, чем сладкое. Желательно, чтобы при заполнении бокала газированной водой или шампанским оразовалась "корона" из пены, придающая напитку приятный вид. Иногда для этой цели используют сахарную пудру, которой в небольшом количестве посыпают напиток: пудра вступает в реакцию с водой, образуя пышную пену. Так поступают в том случае, когда минеральная или газированная вода недостаточно газирована. Подают игристые коктейли обычно в высоких бокалах на тонкой ножке: в этих бокалах лучше смотрится "игра" пузырьков углекислого газа.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Водка 20 мл, апельсиновая настойка 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, лимонный сок 20 мл, сахарная пудра, газированная вода 100 мл, лед. Смешать все компоненты (кроме газированной воды) в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить газированную воду. Затем напиток осторожно посыпать сахарной пудрой, чтобы коктейль, вспенившись, не перелился через край бокала.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК С ШАМПАНСКИМ

Апельсиновый сок 20 мл. сладкое или полусладкое шампанское 60 мл, содовая или газированная вода 70 мл, лед. Смешать сок и шампанское в бокале со льдом и добавить газированную воду.

БИМ-БОМ

Водка 20 мл, вишневый ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, шампанское или газированная вода 100 мл, апельсиновые и лимонные дольки, лед. Все жидкие компоненты (кроме шампанского) смешивают в шейкере со льдом, выливают в широкий бокал, на дно которого кладут дольки апельсина и лимона, и доливают шампанское.

ВИШНИ В ЛИМОННОМ СОКЕ.

Вишневый ликер 40 мл, лимонный сок 40 мл, сахарный сироп 10 мл, пьяные вишни, газированная вода 100 мл, лед. Напиток приготавливают в высоком конусном бокале со льдом.

ВОДКА С ШАМПАНСКИМ

Водка 40 мл, ром 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 40 мл, ромовые вишни, шампанское сладкое или полусладкое 100 мл, 3-4 кубика льда. Смешать все компоненты (кроме шампанского) в стакане со льдом, вылить в высокий фужер, положить ромовые вишни и добавить шампанское.

ГРАНАТОВЫЙ СОК С ШАМПАНСКИМ

Коньяк 20 мл, гранатовый сок 20 мл, лимонный сок 40 мл, шампанское сладкое или полусладкое 60 мл, 2-3 кубика льда. Смешать коньяк и соки в высоком конусном стакане со льдом и добавить шампанское.

ЗАКАТ

Вишневый сок 20 мл, лимонный сок 20 мл, шампанское 100 мл, пьяные вишни, кружок лимона, лед. Соки охладить в стакане со льдом, вылить в высокий бокал, положить вишни, украсить лимоном и добавить шампанское.

ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ

Коньяк 20 мл, настойка Золотая осень 20 мл, шампанское сладкое или полусладкое 60 мл, пьяные вишни, лед. Коньяк и настойку смешать в шейкере со льдом, вылить в широкий бокал, долить шампанское и положить вишни.

КОНЬЯК С ШАМПАНСКИМ

Коньяк 40 мл, лимонный сок 10 мл, сахарный сироп 10 мл, шампанское сухое 100 мл, лед. Коньяк, лимонный сок и сахарный сироп смешать в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить шампанское.

КОНЬЯК С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ И ШАМПАНСКИМ

Коньяк 20 мл, ликер апельсиновый 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, лимонный сок 10 мл, шампанское 80 мл, лед. Коньяк, сок

и ликер смешать в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить шампанское.

КРЕЩАТИК

Водка 30 мл, ликер Шартрез 20 мл, сок персиковый 10 мл, сухое шампанское 40 мл, персики 5 г, вишни 5 г, лед. Водку, ликер и сок смешать в шейкере со льдом, вылить в широкий бокал, долить шампанское и положить персики, нарезанные мелкими кубиками, и целые вишни.

МЯТНЫЙ

Водка 20 мл, мятный ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, газированная вода 100 мл, лед. Водку, ликер, сок и сироп смешать в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить шампанское.

ПОДСНЕЖНИК

Апельсиновый ликер 20 мл, виноградный сок 20 мл, шампанское 150 мл, вишня, лед. В конусный бокал вылить ликер, сок, шампанское.

СЕРЕБРЯНЫЙ ШАР

Водка 60 мл, лимонный сок 40 мл, сахарный сироп 10 мл, белок одного яйца, содовая или газированная вода 100 мл, лед. Смешать все компоненты (кроме газированной воды) в шейкере со льдом, вылить в высокий конусный бокал и добавить содовую или газированную воду.

ШАМПАНСКОЕ С ЛИМОННЫМ СОКОМ.

Лимонный сок 20 мл. кусочек сахара, шампанское 100 мл, половина кружочка лимона, лед. В высокий конусный бокал кладут лед, сахар, выливают лимонный сок и шампанское. Бокал украшают ломтиком лимона.

КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ

Эти напитки известны за рубежом под названием "КОБЛЕР". Кроме характерного гарнира (свежие или консервированные фрукты), они отличаются большим содержанием дробленого льда (от 1/3 до 1/2 объема бокала), вследствие чего крепость напитка снижается до 2 - 8 градусов. Благодаря освежающему действию коблеры особенно приятны в жаркую погоду. Для этих коктейлей пригодны и консервированные, и засахаренные, и замороженные фрукты. Но свежие плоды обладают более сильным ароматом, поэтому не следует отказываться от их использования, особенно в летнее время, когда они дешевы, что позволяет снизить стоимость напитка. Свежие фрукты и ягоды следует тщательно вымыть перед употреблением и засыпать сахаром. Нарезанные груши и яблоки темнеют на воздухе, поэтому их хранят в подкисленной лимонной кислотой воде (пачка лимонной кислоты на 0.5 л воды). Коктейли с фруктами приготавливают так: кладут в бокал

нарезанные кубиками или дольками плоды и целые ягоды так, чтобы они красиво распределились в бокале, вливают жидкие компоненты (кроме газированной воды или шампанского), размешивают ложечкой, затем кладут дробленый лед, если по рецептуре требуется добавление газированной воды или шампанского, то их добавляют в напиток перед его подачей, после чего размешивают. Фруктов на порцию коктейля берут от 5 до 30 граммов в зависимости от объема порции. Коктейли с фруктами всегда подают в бокалах большого размера (можно использовать широкие бокалы для шампанского). К напитку подают соломинку и ложечку для фруктов или "пики".

АНАНАСЫ В ШАМПАНСКОМ

Сахарный сироп 320 мл, ананасовый сок или сок манго 40 мл, ананасы, шампанское 100 мл, лед. Шампанское можно заменить белым вином.

АПЕЛЬСИНЫ В ШАМПАНСКОМ

Коньяк 20 мл, апельсиновый сок 40 мл, сахарный сироп 20 мл, 3-4 дольки апельсина, шампанское 70 мл, лед.

АПЕЛЬСИНЫ В ВЕРМУТЕ

Белый десертный вермут 80 мл, водка 20 мл, ликер апельсиновый 20 мл, дольки апельсина, лед.

АПЕЛЬСИНЫ В КРАСНОМ ВИНЕ

Сухое красное вино 80 мл, апельсиновый сок 40 мл, сахарный сироп 20 мл, вишневый сироп 20 мл, "пьяные" (ромовые) вишни, лед.

АССОРТИ

Ликер лимонный 20 мл, мадера 20 мл, белый десертный вермут 20 мл, абрикосовый сок 20 мл, фрукты (смесь), шампанское сладкое или полусухое 100 мл, лед.

ВИШНИ В РОМЕ

Ром 40 мл, ликер вишневый 20 мл, красное столовое вино 20 мл, лимонный сок 20 мл, вишневый сироп 20 мл, "пьяные" (ромовые) вишни, лед.

ВИШНИ С ШАМПАНСКИМ

Вишневый ликер 20 мл, вишневый сок 20 мл, консервированные или свежие вишни, шампанское 60 мл, лед.

КАКАО-КОБЛЕР

Шоколадный крем (или ликер) 40 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, шампанское 80 мл, лед. Можно добавить взбитые сливки (20 г).

КЛУБНИКА В ПОРТВЕЙНЕ

Клубничная наливка 20 мл, лимонный сок 10 мл, сахарный сироп 10 мл, свежая клубника, белый портвейн 60 мл, лед.

СПЕЦИАЛЬНЫЙ

Водка 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, фрукты, кружок апельсина, содовая или минеральная вода 100 мл, лед.

ФРУКТЫ В ВЕРМУТЕ

Красный десертный вермут 20 мл, фрукты (смесь), лимонад или газированная вода 100 мл, лед.

ФРУКТЫ В МАДЕРЕ.

Мадера 40 мл, водка 20 мл, сок лимонный 10 мл, сахарный сироп 20 мл, фрукты, кружок лимона, лед. Напиток приготавливают в обычной последовательности и украшают бокал кружком лимона.

ФРУКТЫ В ШАМПАНСКОМ

Лимонный сок 20 мл, фрукты, сладкое или полусладкое шампанское 150 мл, лед.

ШАМПАНЬ-КОБЛЕР

Коньяк 40 мл, вермут 40 мл, ягодный (вишня, клубника) сок 40 мл с двумя ягодами, шампанское полусухое 100 мл, долька апельсина, лед. Коньяк, вермут и сахарный сироп смешать в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить шампанское. На край бокала повесить дольку апельсина.

ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Десертные коктейли содержат значительное количество сахара, поэтому пьют их после еды. В состав этих коктейлей входят ликеры, десертные вина, фруктовые соки и сиропы. В небольших количествах в них могут входить также коньяк, водка, ром. Подавать десертные коктейли принято с соломинкой в креманках, широких конусных бокалах, фужерах. Украшают их сахарной корочкой, лимонной или апельсиновой цедрой в виде подвески или спирали, "пьяными" или консервированными вишнями.

АЛЬПИЙСКИЙ

Коньяк 20 мл, шоколадный ликер 20 мл, взбитые сливки 10 г, лед. Коньяк и ликер смешивают в шейкере со льдом, вливают в креманку и сверху кладут взбитые сливки, подают с соломинкой и чайной ложечкой.

АСТРА

Ром 30 мл, ананасовый сок или сок манго 10 мл, белый десертный вермут 20 мл, лимонный сок 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лед. Все компоненты смешать в стакане и вылить в фужер.

БАЛЬЗАМ

Бальзам рижский 10 мл, водка 40 мл, лед. Все компоненты смешать в шейкере со льдом и вылить в небольшой бокал.

ВОЛНА

Водка 20 мл, ликер Бенедиктин 20 мл, белый десертный

вермут 20 мл, вишни свежие или консервированные, лед. Все компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в высокий бокал и положить в него 4-5 вишен.

ВОСТОЧНЫЙ

Белый портвейн 60 мл, ликер Ароматный 20 мл, апельсиновая настойка 10 мл, лед. Все компоненты смешать в шейкере со льдом и вылить в широкий бокал.

ЖАР ПТИЦА

Ром 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, пьяные вишни (ромовые), цедра лимона, лед. Перемешать все компоненты в стакане со льдом и вылить в бокал креманку. Опустить в него 4-5 вишен и выдавить из лимонной цедры на поверхность напитка немного масла.

ЗОЛОТИСТЫЙ

Коньяк 20 мл, абрикосовая настойка 20 мл, абрикосовый сок 20 мл, апельсиновая цедра, лед. Смешать все компоненты в стакане со льдом с помощью ложечки. Охлажденную смесь вылить в узкий конусный бокал и украсить напиток спиралью из апельсиновой цедры.

КАРУСЕЛЬ

Водка 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, красный крепкий вермут 20 мл, шампанское 60 мл, лед. Влить водку, ликер и вермут в стакан со льдом и слегка перемешать ложечкой. Вылить охлажденною смесь в конусный бокал, положить в него вишню и добавить шампанское.

КОНЬЯК С ПОРТВЕЙНОМ

Коньяк 20 мл, портвейн белый 60 мл, лед. Приготовить и подать так же, как коктейль Красный мак

КРАСНЫЙ МАК

Коньяк 30 мл, портвейн красный 50 мл, клубничный сироп 20 мл, лед. Смешать все компоненты в шейкере со льдом. Бокал украсить сахарной корочкой и вылить в него приготовленную смесь.

КРЫМСКАЯ РОЗА

Мускат белый (или мускатель) 20 мл, ликер Розовый 20 мл, шампанское 60 мл, вишни свежие или консервированные, лед. Мускат и ликер смешать в шейкере со льдом, вылить в широкий бокал, украшенный сахарной корочкой, опустить 4-5 вишен и долить шампанское.

КРЫМСКИЙ

Портвейн белый 40 мл, ликер Бенедикгин 10 мл, апельсиновый ликер 10 мл, коньяк 10 мл, шампанское 60 мл, лед. Смешать коньяк, ликер и вино в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить шампанское.

ЛИМОННЫЙ

Водка 20 мл, лимонный ликер 20 мл, сахарный сироп 20 мл, лимонный сок 20 мл, спираль из лимонной цедры, лед. Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в шарообразный бокал и украшают спиралью из лимонной цедры.

МАГНОЛИЯ

Ром 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, малиновый ликер 20 мл, взбитые сливки 5 г, лед. Все компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в бокал креманку и положить сверху взбитые сливки. Подать с соломинкой и ложечкой.

МЕДОВЫЙ

Мед 10 г, коньяк 20 мл, водка 20 мл, пьяная вишня, лед. Компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в конусный бокал и опустить в него вишню.

МОККО

Коньяк 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, кофейный ликер 20 мл, кофейный настой 50 мл, лед. Коктейль приготовить в шейкере со льдом и подать в широком бокале.

МУСКАТЕЛЬ С ШАМПАНСКИМ

Мускатель 40 мл, шампанское сладкое или полусладкое 60 мл, свежий или консервированный виноград, лед. Положить лед в высокий фужер, затем остальные компоненты и 4-5 ягод винограда.

ОГНЕННЫЙ ШАР

Коньяк 20 мл, водка 40 мл, ликер апельсиновый 20 мл, сок лимонный 20 мл, сок апельсиновый 20 мл, сахарный сироп 20 мл, шампанское сухое или полусухое 60 мл, кружок лимона, лед. В большой бокал положить лед, вылить все компоненты и положить кружок лимона.

ОДУВАНЧИК

Апельсиновый ликер 20 мл, белый десертный вермут 40 мл, сухое шампанское 60 мл, апельсиновый сок 20 мл, одна вишня, лед. Все компоненты (кроме шампанского) смешать в шейкере со льдом, вылить в конусный бокал, добавить шампанское и опустить на дно вишню.

ПОЛЯРНАЯ ЗВЕЗДА

Вишневая настойка 60 мл, белый десертный вермут 20 мл, лимонная цедра, лед. Смешать в стакане со льдом настойку и вермут и вылить в шарообразный бокал, украсить напиток спиралью из лимонной цедры.

СЕНСАЦИЯ

Портвейн белый 60 мл, коньяк 20 мл, виноградный сок 20 мл, лимонная цедра, лед. Приготовить и подать как коктейль Полярная звезда.

ОКСАНА

Водка 20 мл, ликер вишневый 30 мл, ликер Шартрез 30 мл, вишни свежие или консервированные, лед. Приготовить и подать как коктейль Волна, бокал украсить сахарной корочкой.

ОЛИМПИЙСКИЙ

Водка 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, половинка кружка апельсина, лед. Все компоненты смешать в шейкере со льдом и вылить в широкий бокал, на ободок положить кружок апельсина.

СОЛНЕЧНЫЙ

Водка 30 мл, белый десертный вермут 20 мл, ананасовый сок (или сок манго) 20 мл, ананасы или абрикосы 10 г, лед. В бокал со льдом кладут ананас, нарезанный мелкими кубиками, затем выливают все компоненты. Подают с соломинкой и ложечкой для фруктов.

СУХОЕ ВИНО С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ

Сухое белое вино 60 мл, апельсиновый сироп 40 мл, содовая или газированная вода 40 мл, лед. Смешать апельсиновый сироп с вином в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить содовую или газированную воду.

ТАЕЖНЫЙ

Один кусочек сахара, веточка мяты, кружок лимона, вишня, шампанское 150 мл, лед. Обжечь на спиртовке или газовой горелке кусочек сахара до темно коричневого цвета, в бокал положить сахар, мяту, вишню. Украсить его кружочком лимона и влить охлажденное шампанское.

ШОКОЛАДНЫЙ

Коньяк 20 мл, крем шоколадный 20 мл (или ликер), апельсиновый сок 20 мл, взбитые сливки 10 г, лед. Приготовить и подать, как коктейль Альпийский.

СЛАБЫЕ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

БАНАНОВЫЙ ШЕЙК

Бананы, мороженое, пиво. Пропорции: на один стакан - одно мороженое, один банан и пиво в зависимости от того кто как любит (жидкий или не очень). Бананы нарезать кольцами и загружить в миксер. Добавить мороженое (порезаное на кусочки) и доливать пиво. Все смешивать. Вязкость коктейля регулировать добавлением пива. Очень хорошо идет на party.

ЗОЛУШКА

Растереть 3 яичных желтка с 4 столовыми ложками сахара, залить половиной стакана кипящего молока, быстро перемешать и охладить. Затем по очереди тонкой струйкой влить полтора стакана разных ягодных соков. Хорошо взбить, подавать охлажденным.

МОЛОЧНЫЙ

1 л. молока, стакан ягодного сиропа, ванилин. Холодное кипяченое молоко взбить миксером с сиропом и ванилином. Пенистый напиток подать в малых стаканах с соломинкой.

НАДЕЖДА

На 200 мл: молоко 50 г, яйцо, пюре плодовое или ягодное 60 г, мороженое сливочное 50 г.

ПЛОДОВЫЙ

На 150 мл напитка: сок грушевый, сливовый или др. 80 г, сироп сливовый, яблочный или грушевый 30 г, яйцо.

СЛАСТЕНА

На 200 мл: молоко 100 г, яйцо, желе плодово-ягодное 60 г.

ЧЕБУРАШКА

Около половины стакана земляничного или другого ароматного варенья взбить со стаканом охлажденного молока и половиной стакана сливок до пены, сверху посыпать натертым шоколадом.

ЭГ-НОГ

В стакан миксера вливают яичный желток и сироп, добавляют измельченный лед и взбивают до пышной однородной консистенции. Яичный белок взбивают отдельно до увеличения его объема в 5-7 раз. Приготовленный в миксере напиток переливают в высокий стакан, наполненный наполовину измельченным льдом, и осторожно перемешивают ложечкой содержимое стакана с половиной объема взбитого белка. Оставшийся белок используют для украшения напитка. Для этого белок укладывают ложкой на поверхность напитка в виде шапки.

ЧАСТЬ 10. КРЮШОНЫ

Крюшоны - очень популярный освежающий напиток с вином, который подают на домашних празднествах и торжественных вечерах. Эти напитки особенно хороши в летнее время, когда для их приготовления употребляют свежие плоды и ягоды. В остальное время года используют консервированные, засахаренные или свежемороженые фрукты. Причем следует избегать одновременного использования нескольких видов фруктов, чтобы один аромат не заглушал другой. Вина в крюшонах являются только вкусовыми компонентами и используются в основном легкие, так как крюшоны пьют в сравнительно большом количестве. Вино также не должно заглушать аромат фруктов. Для тех, кто не употребляет совсем спиртных напитков, можно приготовить крюшоны, используя только фруктовые соки сиропы или молодое виноградное вино. Крюшон особенно приятен охлажденный, однако при чрезмерном охлаждении его аромат ослабевает, поэтому температура напитка

должна быть не ниже 7-10 градусов.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЮШОНА.

Фрукты (ягоды или плоды) смешивают с небольшим количеством сахарного песка, вина и настаивают несколько часов в холодном месте. У свежих и свежемороженых фруктов окраска и аромат лучше сохраняются, если их засыпают только сахаром. После того как из фруктов выделится достаточно большое количество сока, их заливают остальными хорошо охлажденными компонентами (кроме шампанского и газированной воды). Приготовленную смесь выливают в крюшонницу, подают на стол и разливают напиток в чашки. Добавляют шампанское или газированную воду и кладут лед. Для приготовления крюшонов можно использовать большие глиняные или фарфоровые горшки либо эмалированную посуду. Ложка для разлива этих напитков должна быть из неокисляюще гося материала (нержавеющая сталь, стекло, пластмасса). Крюшон, как правило, подается гостям в специальных чашках или стаканах с соломинкой, ложечкой или "пикой" для фруктов. Представленные рецептуры крюшонов предусматривают приготовление напитков на 10 - 12 персон в объеме 3-5 литров.

АНАНАСОВЫЙ

Ананасы 400 г, шампанское 800 мл, ликер апельсиновый 500 мл, коньяк 100 мл, нарзан или газированная вода 1 л, сахар 100 г, лед. Положить в крюшонницу, засыпать сахаром. залить вином и оставить на 1-1.5 часа для настаивания. Шампанское влить в бокалы непосредственно перед подачей, положить лед.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Апельсины 6 шт, сахар 150 г, коньяк 100 мл, апельсиновый сок 200 мл, сухое белое вино 1.5 л, шампанское или газированная вода 800 мл, половина лимона, лед. Очищенные от цедры и семян апельсины нарезать кусочками, засыпать сахаром и влить коньяк, апельсиновый или лимонный сок (выжатый из лимона) и половину всего количества вина. Поставить в холодное место на 1-1.5 часа. Перед подачей добавить остальные компоненты.

АРБУЗНЫЙ

1 способ

Арбуз, сок или компот, шампанское, коньяк 60 мл, фрукты. Берем арбуз средних размеров. Аккуратно вскрываем сверху "крышку". Вырезаем, как это только возможно, сердцевинку. Оставшуюся в арбузе мякоть (обязательно без косточек) давим ложкой. Часть вырезанной мякоти тоже давить так, чтобы всего внутри нашего пустого арбуза было налито 1/4 арбузного сока с небольшим кол-вом мякоти. Приблизительно до 1/3(можно варьировать) арбуза доливаем кисло-сладкого сока (любого), а

еще лучше не сока, а компота. Потом до 2/3 доливаем холодное шампанское. В самом конце льем приблизительно грамм 60 коньяка. Часть оставшейся от арбуза мякоти режем кубиками, кидаем в арбуз. Также туда хорошо идут куски разных других фруктов, ягод, как свежик, так и из компота. В конце концов доливаем в арбуз до самого верха по вкусу, чего не хватает и закрываем это дело "крышкой". В холодильник на 2-3 часа. Выставить целиком на праздничный стол - потрясающий эффект.

2 способ

Один большой арбуз, 1/10 - коньяк, 1/10 - апельсиновый ликер, 3/10 ананасовый сок, 5/10 - шампанское. У арбуза вырезать верхнюю часть в виде кружка и выбрать ложкой мякоть с семечками. Налить в арбуз все компоненты, закрыть его срезанной крышкой и поставит в холодильник. Через 1-2 часа арбуз можно подать на стол и разлить напиток в крюшонные чашки или в бокалы разливательной ложкой, подать соломинки.

АССОРТИ

Фрукты разные 400 г, сахар 100 г, белое сухое вино 750 мл, коньяк 100 мл, ликер "Южный" 100 мл, сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, лед. Промытые ягоды положить в крюшонницу, засыпать сахаром. залить вином и оставить на 1-1.5 часа для настаивания. Шампанское влить в бокалы непосредственно перед подачей, положить лед.

БАНАНОВЫЙ

Бананы, мороженое, сок (тропик, ананас и др.), но лучше всего - пиво. Разрезать банан на кругляшки и загрузить в миксер. Туда же положить мороженое и мешать, доливая пиво (сок). Концентрация коктейля зависит от количества вливаемой жидкости - кто как любит. Если использовать пиво - получается с горчинкой - на любителя.

БЕЛЫЙ МЕДВЕДЬ

на 8-10 персон

Водка 250 мл, ром 250 мл, сахарный сироп 200 мл, сливки 0,5 л, 12 яиц, молоко 1 л, чайная ложка тертого мускатного ореха. Отделить желтки от белков. Смешать желтки с сахарным сиропом и, помешивая, добавить ром и водку. Взбить отдельно сливки, добавить молоко и хорошо перемешать. Белки взбить до пенообразного состояния. Перемешать все компоненты, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.

ВИШНЕВЫЙ КРЮШОН

1 кг ягод вишни, 200 г сахара (или 0.5 кг вишневого варенья и 0.5 кг вишневого сока) коняк 40 мл., 0.75 л красного сухого столового вина, 0.75 красного сухого вина, шампанское или минеральная вода. Вишни и сахар поместить в стеклянный

кувшин, добавить туда коньяк и красное сухое столовое вино. Через 1-2 ч влить красное сухое и перед разливом в бокалы бутылку шампанского или охлажденной минеральной воды.

ДЫННЫЙ

Спелая дыня, сахар 200 г, красное столовое вино 1.5 л, сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, лед. Дыню очистить, нарезать мелкими кубиками, засыпать сахаром, залить красным вином и поставить в холодильник на 2-3 часа. Затем разлить в чашки, добавить шампанское, лед.

ВИШНЕВЫЙ

Вишни 1 кг, сахар 100 г, ром 100 мл, водка 40 мл, вишневый сок 500 мл, красное столовое вино 500 мл, сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, лед. Вишни проколоть вилкой, засыпать сахаром, залить ромом, водкой и красным вином и поставить в холодильник на 2 - 3 часа. Затем разлить напиток в чашки, добавить шампанское, лед.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ КРЮШОН.

1 кг земляники, 200 гр. сахара, 0.75 л красного вина, 0.75 л сухого белого вина, шампанское. В стеклянный кувшин засыпать землянику и сахар. Оставить на 1 ч при температуре 5-8 градусов до полного растворения сахара в земляничном соке. Если сахар растворится через 0.5 ч - еще лучше. Важно, чтобы во время настаивания и растворения сахара, которое делается с целью извлечения из ягод ароматических, красящих и других веществ, ягода оставалась целой, не помятой, не поврежденной. После растворения сахара в кувшин выливают охлажденное вино: красное сухого, белое сухое и в последний момент - бутылку охлажденного шампанского. Теперь нужно быстро и не очень энергично перемешать, чтобы не улетучилась углекислота, внесенная в крюшон вместе с шампанским, и стеклянной большой ложкой разлить в 12 бокалов. К бокалу подать соломинку и чайную ложку для земляники.

КЛУБНИЧНЫЙ

Клубника 1 кг, сахар 200 г, белое сухое вино 750 мл, красное сухое вино 750 мл, шампанское 800 мл, лед. Промытые ягоды положить в крюшонницу, засыпать сахаром. залить вином и оставить на 1-1.5 часа для настаивания. Шампанское влить в бокалы непосредственно перед подачей, положить лед.

КРЮШОН ИЗ СИРЕНИ.

3 бутылки вина, коньяк, шампанское, сахар, сирень. В стеклянный сосуд выливают одну бутылку хорошо охлажденного вина и погружают в него букет сирени, но так, чтобы погруженными были только цветы. Букет нужно предварительно ополоснуть холодной кипяченой водой. Затем, после короткого

настаивания, его удаляют, добавляют сахар и еще две бутылки вина, коньяк и шампанское по вкусу.

ЛИМОННЫЙ

Лимон 3 шт, сахар 100 г, сухое белое вино 1.5 л, шампанское 800 мл, лед. Выжать сок из лимонов, засыпать в них сахар, добавить вино и настаивать полчаса. Перед подачей в бокалы добавить шампанское, положить по ломтику лимона. Шампанское можно заменить газированной водой.

МАЛАГА

Малага 750 мл, белое виноградное вино 1.5 л, ликер "Ароматный" 100 мл, коньяк 100 мл, апельсины 2-3 шт, клубника 400 г, сахар 100 г, лед. Клубнику засыпать сахаром, залить коньяком и сухим вином и поставить в холодное место на 2-3 часа. Затем долить мускат. В бокалы положить кружки апельсина.

МОЛОЧНЫЙ

Молоко 1 л, сахар 100 г, пол-лимона, свежие ягоды 200 г. Свежие ягоды (клубнику, малину, вишню, красную смородину) перебирают и промывают, затем их кладут в крюшонницу, засыпают сахаром и ставят в холодильник на 2-3 часа, после чего добавляют сок выжатого лимона, немного тертой лимонной цедры и охлажденное молоко. Все слегка перемешивают и подают в конусных бокалах.

МУСКАТНЫЙ

Мускат белый 750 мл, белое сухое вино 750 мл, коньяк 100 мл, клубника 400 г, апельсины 2-3 штуки, сахар 200 г, лед. Клубнику засыпать сахаром, залить коньяком и сухим вином и поставить в холодное место на 2-3 часа. Затем долить мускат. В бокалы положить кружки апельсина.

ПЕРСИКОВЫЙ

Спелые персики 1 кг, сахар 200 г, коньяк 100 мл, персиковый сок 200 мл, белое сухое вино 1.5 л, газированная вода 1 л, лед. Очищенные от кожицы персики нарезать кубиками, засыпать сахаром, вылить коньяк, сок, половину всего количества сухого вина и настаивать в холодном месте один два часа, после чего долить оставшееся вино. Газированную воду добавлять непосредственно перед подачей в чашки.

РОЗА

Розовый ликер 500 мл, коньяк 50 мл, сухое белое вино 1.5 л, шампанское или газированная вода 800 мл, кружки апельсина, лед. Все жидкие компоненты (кроме шампанского) смешивают в крюшоннице со льдом. Апельсины кладут в крюшонную чашечку и заливают шампанским или газированной водой.

ФАНТАЗИЯ

Фрукты (смесь) 400 г, портвейн белый 450 мл, десертное

вино 800 мл, коньяк 100 мл, лимонный сок 100 мл, сахар 200 мл, газированная вода 1 л, лед. Промытые ягоды положить в крюшонницу, засыпать сахаром. залить вином и оставить на 1-1.5 часа для настаивания. Шампанское влить в бокалы непосредственно перед подачей, положить лед.

ЧАЙНЫЙ

Крепкий настой чая 1 л, сахар 100 г, лимон 1 шт, ром 100 мл, сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, лед. В охлажденный чайный настой вылить лимонный сок (выжатый из лимона), положить мелко нарезанную цедру, засыпать сахар и добавить ром, подавать сразу после приготовления, добавив шампанское.

ФРУКТОВЫЙ КРЮШОН

на 8-10 человек

500 г фруктов, 200 г сахара (если вино сухое), 2 л сухого столового вина, 20-60 мл коньяка, бутылка шампанского. Ягоды засыпать сахаром, залить коньяком и сухим вином и поставить в холодное место на 2-3 часа. Затем долить шампанское.

ЯБЛОЧНЫЙ

1 способ

1,5 кг яблок, 2 л воды, 2 лимона, 200 г сахара. Яблоки очистить, мелко нарезать и залить водой, добавить измельченные лимоны, сахар, накрыть крышкой и настаивать. Желательно перемешивать 5-6 раз. Через 12 часов жидкость процедить и поставить на холод. Перед подачей на стол влить бутылку холодного шампанского.

3 способ

1,5 кг яблок, 2 лимона, 2 литра холодного крепкого чая, 2,5 стакана сахара, 1 бутылка шампанского. Ароматные яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть семенные коробочки, порезать поперек каждую четвертушку на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сок из 2 лимонов, стертую на терку цедру с 1/2 лимона, залить холодным, очень крепким чаем, добавить 2,5 стакана сахара, покрыть крышкой и поставить на 5 - 6 часов на холод. Перед подачей перелить все в крюшонницу и добавить шампанское и, если надо, сахар по вкусу.

ЧАСТЬ 11. КВАС

РЕЦЕПТЫ КВАСА

КИСЛЫЕ ЩИ

Взять муки крупичатой 4 кг, 800 гр, гречневой 4 кг, солоду пшеничного 2 горсти, мякиша ржаного хлеба, высушенного без корок и истолченного, 4 кг, 800 гр, все смешать, заварить 10 ведрами кипятку и развести холодной водой до желаемой

густоты. Когда устоится, слить в другую кадку, положить 400 гр. изюму, 5 пучков мяты и заквасить гущей из под кваса (как изюм, так и мята должны быть завязаны в холщевый мешочек). Когда скиснет, разлить в бутылки, изюм вынуть из мешочка и разложить по бутылкам (по 1-3 штуки), куда разлить и щи, хорошо закупорить и обвязать веревкой.

КЛЮКВЕННЫЙ

Вода - 4 л, клюква - 1 кг, сахар - 400 гр, дрожжи - 50 г. Клюкву перебрать, промыть и протереть через сито. Мезгу залить водой и кипятить 15 минут. Охладив, жидкость отцедить и прокипятить с сахаром. В остывший сироп влить сырой клюквенный сок. Добавив дрожжи, размешать и разлить в бутылки, плотно укупорив их пробками. Квас будет готов через три дня.

ЛИМОННЫЙ

Вода - 4 л, сахар - 500, лимоны - 3 шт, дрожжи 50 г, изюм - 100 г. Воду прокипятить с сахаром и охладить. Положить лимонный сок: тертую цедру с двух лимонов, дрожжи. Размешать и разлить в бутылки: положив в каждую несколько изюминок. Бутылки укупорить пробками с обвязкой и поставить на холод. квас будет готов через три дня.

ОБЫКНОВЕННЫЙ

1 способ

На 6 кгр. ржаной муки положить 400 гр. хорошей пшеничной и 3 кгр. 300 гр. солодовой муки; затереть все это горячей водой и поставить в печь до вечера, чтобы упрело; тогда вынуть, и на это количество теста, переложивши его в кадку, налить 5 ведер воды холодной, размешать хорошенько, чтобы не было ни одного комочка, дать отстояться и слить в боченок. Взять 200 гр. пшеничной муки, стакан дрожжей и 3 бут. теплой воды, сбить все вместе, поставить в теплое место, чтобы поднялось; потом взять этот раствор, развести тем же квасом6 но пожиже и влить в боченок, поставить на ночь в теплую комнату, потом перенести на холод и разлить в бутылки.

2 способ

Ржаного солоду 3 кгр. 280 гр., ржаной муки, крупно смолотой, 3 кгр. 280 гр. положить в горшок или чугун, заварить кипятком и хорошенько разбить, чтобы не было комков; тогда поставить солодеть, накрыв чугун; к вечеру, истопив печь, поставить в нее тесто, оставить его в печи до утра; потом выложить его в кадку, развести 5 ведрами холодной воды, положить 3 стак. гречневой муки, разболтать хорошенько, чтобы не было комков, тогда взять 3 столовые ложки муки пшеничной, стакан дрожжей и бутылку теплой воды, разболтать, дать подняться и, слив квас в бочку, влить в нее и эту растворку, дать

квасу закиснуть и тогда вынести на ледник.

3 способ

Взять по 1 гарнцу ржаного мелкого и крупного солоду, ячменного мелкого солоду и 2 гарнца ржаной муки, заварить кипятком, чтобы образовалось густое тесто, которое разложить по корчагам и поставить в русскую печь на ночь, после чего выложить в кадку и разбавить водою не жидко; прибавить свежей или сухой мяты и, прикрыв, оставить на 1 сутки. После этого прибавить 100 гр. дрожжей, 100 гр. ржаной, 100 гр. пшеничной муки и 400 гр. сахару, хорошо размешать и дать стоять 1-2 часа. Потом разболтать этот квас 10 ведрами холодной воды, которую подливают небольшими частями, каждый раз хорошо размешивают и каждый раз кадку хорошо прикрывают, чтобы совершалось брожение. Это количество воды должно прибавляться в продолжение 3 суток, после чего квасу дают стоять еще 1 сутки, в продолжение которых вся гуща сначала подымется наверх, а потом опустится на дно, и квас будет чист. Если по прошествии этого времени квас не приобретет надлежащей кислоты, то дать ему стоять, пока получится надлежащий вкус, после чего разливают или в бутылочки или в боченки и хранят на льду в погребе.

СУТОЧНЫЙ

1 способ

1 кгр. 200 гр. черствого в маленьких кусочках хорошо высушенного ржаного хлеба положить в чистую кадку, налить 24 бут. кипятку, прикрыть плотной скатертью, дать так стоять, пока не сделается теплым; тогда процедить сквозь салфетку, но не выжимать; положить на эту пропорцию 800 гр. хорошей темной патоки, размешать хорошенько, чтобы не оставалось на дне, и влить в эту жидкость 2 столовые ложки дрожжей с примесью 1 ложки пшеничной муки, поставить на 12 часов в теплую комнату, утром процедить и перелить в бутылки, положить в каждую по 2 изюминки и поставить в погреб; через два дня можно употреблять.

2 способ

6 кгр. 400 гр. кусков ржаного сушеного оставшегося хлеба положить в кадку, влить 4 ведра кипятку, покрыть чистой скатертью, дать простоять 8 часов. Потом слить чистый квас в другую кадку, положить 1.5 стакана хороших дрожжей, 1 кгр. 400 гр. сахарного песку и 1 лимон, нарезанный ломтиками, без зерен. Дать простоять еще 8 часов, потом разлить в бутылки; процеживая сквозь кисею, кладя по изюминке, закупорить плотно, поставить в кухну, где и держать, пока не начнется брожение, т.е. около 8-10 часов.

ХЛЕБНЫЙ БЕЛЫЙ

4 кгр. ржаной муки, 400 гр. солода, 400 гр. гречневой муки смешать, смочить 1 гарнцем летней воды, размешать, обварить 1 гарнцем кипятку; через 1/2 часа влить опять гарнца 2 кипятку и так раза 3-4; когда вольется таким образом ведро кипятку, размешать, дать слегка остынуть, влить с 1/2 гарнца или немного более гущи из-под квасу, накрыть, поставить в довольно теплое место, на другой день развести квас сырой холодной водой, размешать, перенести в холодное место; дать устоятся, употреблять или разлить в бутылки. Из этой пропорции выйдет 5 ведер квасу. когда весь квас выйдет, около гарнца оставшейся на дне гущи оставить для закваски следующего кваса.

ХЛЕБНЫЙ КРАСНЫЙ

1 четвертик ячменного мелкого солоду, 1/2 четвертика ржаного солоду, ржаной и пшеничной муки по 6 кгр. положить в кадку и заварить кипятком настолько жидко, чтобы веселка могла легко ходить, переложить в чан, разбавить водой до желаемой густоты кваса и дать остыть; когда будет чуть теплый, положить 100 гр. сухих дрожжей, разведенных предварительно в этом же квасе, 200 гр. мяты, сваренной отдельно в воде, прикрыть и оставить в покое, пока покажется пена, чаще мешая и не давая перекиснуть; затем слить в бочку и поставить на лед.

ХЛЕБНЫЙ РУССКИЙ

Хлеб ржаной - 1000 г, сахар - 200 г, дрожжи - 50 г, изюм - 50 г, вода 6 л (5 л для замачивания сухарей 1 л для разведения дрожжей). Хлеб нарезать ломтиками и высушить в духовке. Сухари раздробить на кусочки и залить кипятком. Через 6-8 часов жидкость отцедить (она должна быть прозрачной, с коричневым оттенком), положить сахар и разведенные дрожжи. Посуду накрыть, спустя 12 часов настой разлить в бутылки, положив в каждую 2-3 изюминки. Бутылки плотно укупорить. Первые сутки держать квас в теплом месте, а затем поставить на холод. Наиболее вкусный квас 4-дневной выдержки.